Rezept

Brokkolitorte

Ein Rezept von Brokkolitorte, am 01.06.2025

Zutaten

250 g	Mehl
120 g	kalte Butter
2	Eier
1 EL	Öl
400 g	Brokkoli
100 g	gekochter Schinken (am Stück)
	Pfeffer
1 TL	Backpulver
	Salz
1	Zwiebel
1 TL	Currypulver
1	hart gekochtes Ei
250 g	saure Sahne
30 g	gehackte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver, Butter in Stückchen, 1 Prise Salz, 1 Ei und 3-4 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig 30 Min. kühl stellen.

2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Diese im Öl glasig dünsten und mit Curry würzen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Röschen 3 Min. blanchieren. Die Brokkolistängel mit dem gekochten Ei und Schinken klein würfeln, mit saurer Sahne und 1 Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Brokkoliröschen auf dem Teig verteilen und mit der Sahnemasse überziehen. Zwiebelringe und Mandeln darüberstreuen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45 Min. backen.