

# Broccoliwähe

Autor: Leserrezept



## ZUTATEN

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Teelöffel Butter
- 600 g Broccoli, tiefgekühlt, von Findus
- 1 dl Gemüsebouillon
- 200 g Schinken, in Scheiben geschnitten
- 1 Rolle Blätterteig, rechteckig, ausgewählt
- 3 Eier
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

1 Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken.

2 In einer eher weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln glasig dünsten. Den Broccoli beifügen, Bouillon dazugießen und das Gemüse auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Garflüssigkeit in eine Schüssel abgiessen, Broccoli abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Schinkenscheiben dritteln und in Streifen schneiden.

4 Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Formenrand aufsetzen und leicht bebuttern. Den Teig zu einem Kreis von 30 cm Durchmesser ausschneiden und die Form damit auslegen. Den Teigboden regelmässig einstechen. Lagenweise Schinken und Broccoli einschichten.

5 Broccoli-Garflüssigkeit mit den Eiern und dem Rahm verquirlen und pikant mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Broccoli verteilen. Überstehenden Teig über das Gemüse legen. Aus den Teigresten lange Streifen schneiden und diese gitterartig über die Wähe legen. Mit Eigelb bestreichen.

6 Die Broccoliwähe im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Tipp Die Wähe kann auch mit einem Findus Gemüse-Mix zubereitet werden.