

# Kuchen Backen Rezepte

## Brokkolikuchen Mit Ricotta

Gattung: Teigwaren, Backen, Brokkoli, Herzhaft, Gemüse, Italienisch

---

		Für den Teig	
100 g	Mehl und Mehl zum Arbeiten	2 Essl.	Milch
1/2 Teel.	Backpulver	2 Essl.	Sonnenblumen- oder -Maiskeimöl
	Salz		Butter für die Form
50 g	Magerquark		
		Für den Belag	
500 g	Brokkoli		schwarzer Pfeffer fadM.
125 g	Quark (10 % F.i.Tr.)	1	Zweig frischer oder getrockneter Thymian
100 g	Ricotta Käse	1/2 Teel.	glatte Petersilie
3	Eier	1 Bund	Schlagsahne
1 Teel.	Zitronensaft	100 g	Muskat
	Salz	1 Spritzer	

---

1. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Arbeitsfläche sieben. Salz, Quark, Milch und Öl zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Eine Springform einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Diese damit auskleiden und zugedeckt beiseite stellen.
2. Backofen auf 225 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen. Brokkoli in Röschen teilen, dabei die Stiele bis auf einen Zentimeter kurzen. Brokkoli waschen. In einem Topf mit Siebeinsatz zwei bis drei Zentimeter hoch Wasser füllen und aufkochen. Brokkoli-Röschen in den Siebeinsatz legen und über Dampf acht Minuten garen.
3. Quark, Ricotta, zwei Eier, Zitronensaft, einen halben Teelöffel Salz und eine Prise Pfeffer in eine Schüssel geben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen, grob hacken und zufügen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken, ebenfalls zugeben und alles verrühren. Diese Käsecreme auf den Teigboden streichen. Die abgetropften Brokkoliröschen mit den Stielen nach unten nebeneinander darauf legen.
4. Das letzte Ei mit Sahne, einer Prise Salz und Muskat verquirlen, über die Tarte verteilen. Diese auf der zweituntersten Schiene des Backofens 25 Minuten backen. Tarte vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.