



Broccoli-Tarte

40 g Butter
50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe

600 g Broccoli

Salz, Pfeffer
Für den Guss:
4 Eier
250 ml Sahne
Muskat, Salz

in einer Tarte-Form im Backofen zerlaufen lassen.
schälen und sehr fein hacken.
zerdrücken und mit den Schalotten in die Form
geben.

waschen und die Stauden in kleine Röschen teilen,
dicke Stielenden schälen und in kleine Stücke
schneiden und ebenfalls zu den Schalotten geben,
mit
würzen und ca. 5-10 Min. dünsten.

mit
verrühren, mit
würzen, über den Broccoli geben und im Backofen
bei 200 Grad ca. 50 Min. stocken lassen.

Nach Belieben die Broccoli-Tarte mit 40 g gehobelten Mandeln bestreuen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de