

Brokkoli-Lachstorte

Zutaten | 6 Portionen als Hauptgericht (Springform Ø 28 cm)

Mürbeteig

10 g	Butter zum Ausfetten
200 g	Mehl
100 g	Butter
1 EL	kaltes Wasser
1/2 TL	Salz

Füllung

750 g	Brokkoli
200 g	Räucherlachs
200 g	Schmand
200 g	Frischkäse, natur (60 % Fett i. Tr.)
3	Eier
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 40 Min.
Der Teig muss ca. 30 Min. kühl stehen.

Zubereitung:

- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten.
- Mehl zusammen mit Butter, Wasser und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.
- Den hergestellten Mürbeteig 30 Minuten kalt stellen.
- Brokkoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen.
- In Salzwasser 5- 10 Minuten bissfest garen, abtropfen und abkühlen lassen.
- Den Räucherlachs in grobe Stücke schneiden
- Gekühlten Mürbeteig ausrollen und damit die vorbereitete Springform auskleiden.
- Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 15 Minuten bei 200° C backen.
- Den vorgebackenen Boden etwas auskühlen lassen und mit dem Räucherlachs und Brokkoli belegen.
- Schmand, Frischkäse und Eier vermengen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und über die Torte gießen.
- Bei 200° C weitere 30- 40 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 327 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
586 kcal	43 g	28,6 g	21,7 g	122 mg