



Broccoli- oder (Mangold)-Quiche

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 60 Min.

1 Pck. Blätterteig TK	Mit dem Blätterteig eine Springform auslegen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
600 g Broccoli	Den Broccoli waschen und in kleine Röschen zerteilen. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze in Salzwasser garen. In einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf den Teig verteilen.
(750 g Mangold)	(Mangold mit Stielen in mundgerechte Stücke schneiden. Stiele 5 Minuten und Blätter 2 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen)
200 g Camembert	Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Broccoli verteilen.
(200 g Feta)	(Feta würfeln und auf dem Mangold verteilen.)
200 ml Sahne	Die Sahne
2 Eier	mit den Eiern und
1 Prise Muskat	Gewürzen verquirlen und über das Gemüse und den Käse gießen.
Salz, Pfeffer	Dann auf der mittleren Schiene etwa 40 - 45 Minuten goldgelb backen.

Radischen-Sellerie-Salat

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 25 Min.

1 Staudensellerie	Staudensellerie waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden.
1 Bund Radieschen	Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
150 g gekochter Schinken	Schinken in Streifen schneiden.
0,5 Bund Petersilie	Petersilie fein hacken.
	Alles in einer Schüssel gut vermischen.
Für das Dressing:	
2 EL Öl	Öl,
2 EL Weinessig	Essig,
1 TL Dijon Senf	Senf,
Salz	Salz und
Pfeffer	Pfeffer kräftig verquirlen. Über den Salat geben und vorsichtig unterheben.