



# Das kasKistl Rezept

## Brokkolifladen

---

### Saison

Sommer, Herbst

### Zubereitungszeit

40 Minuten

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

Teig:

- 1/2 kg Dinkelvollkornmehl
- 1 P. Trockengerm
- 5 EL Öl
- 1/2 TL Salz,
- knapp 1/2 l Wasser

Belag:

- 1/2 kg Brokkoli
- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 10 dag Schinken
- 15 dag geriebener Käse ([Schaf-Gouda](#) oder [Ziegen-Gouda](#))
- 15 dag Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

### Zubereitung

Aus Mehl, Germ, Salz, Öl und Wasser einen weichen Teig kneten und gehen lassen. Brokkoli zerteilen und bissfest garen. Eier, Schinkenwürferl, Rahm, Käse und Gewürze verrühren. Kleine Teighäufchen auf ein Blech setzen, je eine Brokkolirose hineindrücken, mit Karottenwürferl, Knoblauchscheiben und mit einem Löffel Ei-Käsemischung belegen. Bei 180°C goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.

*Mahlzeit!*

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/30 492

Mobil 0650/215 65 15

Fax 07252/30 492-4

office@kaskistl.at

www.kaskistl.at