



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 1/2l 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!