

## Broccoli-Blumenkohl-Tarte mit Räucherlachs

### Zutaten

- 250 g Broccoli
- 250 g Blumenkohl
- 100 g Räucherlachs
- 350 ml Wasser
- 270 g Blätterteig
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 150 g Crème fraîche
- 3 Ei(er)

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Broccoli und Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In einem Topf 250 ml Wasser erwärmen. Broccoli und Blumenkohl darin 5-6 Min. zugedeckt dünsten. Räucherlachs in Streifen schneiden.
3. Eine gefettete Tarteform (Durchmesser 26cm) mit Blätterteig auslegen, dabei überstehende Ränder abschneiden und aufbewahren. Gemüse und Lachs auf dem Blätterteig verteilen.
4. In einem Topf 100 ml Wasser heiß werden lassen. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren und unter Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen. Crème fraîche einrühren und etwas abkühlen lassen. Eier verquirlen, unter die Gratinsauce mischen und die Tarte damit übergießen.
5. Den restlichen Blätterteig in Streifen schneiden und die Tarte damit gitterförmig belegen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	573 kcal
Fett	43 g
Protein	19 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen