Brokkoli-Lachs-Torte

Aus folgenden Zutaten einen Teig kneten und 30 min kaltstellen:

200 g Mehl, 100 g Butter, 3 Eßl. Wasser. 1/2 Teel. Salz.

250 g Brokkoli in sehr kleine Röschen teilen und in wenig Salzwasser 5 min. garen, auskühlen lassen. 2oo g frischen Lachs in kleine Stücke schneiden.

Eine gefettete Quicheform mit dem Teig auslegen, den Rand fest andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen; 10 min. bei 2oo° backen.

Brokkoli und Lachs auf dem Boden gleichmäßig verteilen. 150 g Frischkäse mit 250 g Schmand zu einer glatten Masse verrühren, Salz und Kräuter der Provence zugeben und auf die Torte geben. Bei 200° C noch 25 bis 35 min backen, dann 10 min ruhen lassen.