

Zwiebelbrot Quiche mit Mangold

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g Dinkelvollkornbrot (oder andere Brotreste)
- 1 kg Mangold
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Btl. KNORR Feinschmecker Zwiebel Suppe
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Milch 1,5% Fett
- 15 g Feine Speisestärke
- 50 g geriebener Parmesan

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2279 kJ
Energie (Kilokalorien):	545 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,2 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	9,1 g
Ballaststoffe:	17 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	4,1 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Eine Quicheform mit Backpapier auslegen.

2. Brot in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Mangold waschen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Knorr Feinschmecker Zwiebel Suppe in einen Topf in 500 ml kochendes Wasser einrühren. 5 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Brot dazugeben, umrühren und eine Weile quellen lassen.

4. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und anbraten, bis sie Farbe annehmen. Mangold zugeben und unter Rühren anbraten, bis er gar, aber noch

bissfest ist. Zum Brot geben und mit Pfeffer abschmecken.

5. In einer Schüssel Eier, Milch, Speisestärke und geriebenen Parmesankäse verquirlen.

6. Brot-Mangold-Mischung in die Quicheform füllen und gleichmäßig verteilen. Eimischung darüber gießen und im vorgeheizten Backofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

7. Quiche aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden ein paar Minuten abkühlen lassen.

Tipps zu diesem Rezept

Eine wirklich gute Möglichkeit, Brotreste zu verwerten und daraus ein leckeres Gericht zu machen. Sie können den Mangold durch Spinat, Spitzkohl, Wirsing oder Pilze ersetzen. Sie können etwas Brot zurückbehalten, es fein zerbröseln und darüberstreuen, um es knuspriger zu machen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen