

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 g de brécol
- 2 puerros
- 2 tomates
- 80 g de mantequilla
- 3 huevos
- 200 g de queso Quark
- 75 g de queso Gruyère rallado
- Sal y pimienta
- 140 ml de salsa holandesa

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Lavar el brécol y cocer al vapor hasta que esté tierno; reservar. Limpiar y cortar en juliana los puerros. A continuación, pelar, trocear y triturar los tomates. Estofar los puerros con la mantequilla; cuando estén transparentes, añadir el brécol y saltear unos minutos a fuego medio. Precalentar el horno a 180° C. Batir en un recipiente los huevos, salpimentar y mezclar con el queso Quark (queso fresco alemán), el Gruyère y los tomates. Engrasar cuatro moldes individuales, repartir en cada uno el estofado de verduras y cubrir con la preparación de queso y huevo. Hornear al baño María 30 ó 40 min. Regar con la salsa.**