



Kürbisquiche

Du brauchst: (für 1 Quiche Ø ca. 22 cm)

- ✓ 150 g Mehl, 100 g Butter, 2 EL Sauerrahm, 1 Eidotter, Salz
- ✓ Hülsenfrüchte/Reis zum Blind backen
- ✓ 2 EL Olivenöl, 100 g Lauch, 400 g Kürbis
- ✓ Thymian, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Muskat
- ✓ 200 g Creme fraiche
- ✓ 4 Eier
- ✓ 80 g Parmesan, gerieben



Zubereitungszeit:

1 ½ Stunden inkl. Backzeit

Zubereitung:

Gib das Mehl auf die Arbeitsfläche und schneide die Butter in kleinen Stücken zum Mehl. Brösle Butter mit Mehl kurz zwischen deinen Händen ab bis sich beides gut vermischt hat. Forme eine Grube und gib Sauerrahm, Ei und Salz dazu. Verknete alle Zutaten zu einem kompakten Teig. Lass den Teig im Kühlschrank für 30 min kalt rasten. Schneide in der Zwischenzeit Lauch in Streifen und reibe den Kürbis. Schwitze beides in Öl an, würze es und lass es für ca. 10 min dünsten. Rühre Creme fraiche unter und püriere die Fülle. Lass sie für ca. 10 min überkühlen bevor du die Eier und den Parmesan untermischt. Rolle den Teig aus und belege damit eine Quiche- bzw. Tortenform. Backe den Teig blind – das heißt für ca. 10 min OHNE Fülle bei 190°C Heißluft. (Damit er seine Form behält musst du den Teig mit Backpapier abdecken und mit trockenen Hülsenfrüchte oder Reis als „Platzhalter“ befüllen). Leere die Hülsenfrüchte nach 10 min. Backzeit aus und fülle die Quiche mit der Kürbismasse. Backe die Kürbisquiche für ca. 40 Minuten bei 170°C.

