

Kürbis Quiche



Zutaten:

250 g Kürbis
250 g Mehl
½ TL Salz
120 g Butter
1 Ei
50 g Lauchzwiebeln
100 g Gouda
50 g Frühstücksspeck
150 g Sahne
2 Eier
Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

Für den Mürbeteig zunächst Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz mischen.

Kalte Butter in Flöckchen über das Mehl geben und ein Ei zufügen.

Die Butter mit dem Knethaken der Küchenmaschine unter den Teig kneten, bis er krümelig wird. Dann am besten mit den Händen weiterkneten, bis ein geschmeidiger aber fester Mürbeteig entsteht.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Kürbis vierteln, Kerne und Schale entfernen und das Kürbisfleisch grob raspeln.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Lauchringe mit den Kürbisraspeln mischen.

Gouda grob raspeln und unter den Kürbis mengen.

Frühstücksspeck in Streifen schneiden und mit dem Kürbis mischen.

Für den Guss Sahne mit Eiern verquirlen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, einer Prise Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilie fein hacken und unter die Eiersahne mischen. Guss über das Kürbisgemüse gießen und alles gut miteinander vermischen. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Backform (22 cm Durchmesser) legen. Dabei einen kleinen Rand formen. Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Kürbis gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Ofen auf 200° vorheizen und Kürbis Quiche auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldgelb überbacken.

Guten Appetit !