Nah&Frisch



thayaland-bauernhof.at Professional

Kürbisquiche

Hauptspeise

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **80 min.**

Mehl, Butter, Salz und Wasser rasch zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Inzwischen das Gemüse schneiden. Das Backrohr auf 190°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dünn ausrollen, in die gewünschte Form drücken, den überstehenden Rand wegschneiden. Ein Blatt Backpapier auf die Größe der Form zuschneiden und auf den Teig legen, mit Linsen oder Bohnen beschweren und 10 Minuten blindbacken. Danach das Backpapier und die Bohnen entfernen und überkühlen lassen. Eier, Crème fraîche, zwei Drittel der gehackten Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Teig mit etwas Eimasse bestreichen und das blättrig geschnittene Kürbisfruchtfleisch, den Schinken und den Lauch dünn auf den Teig schichten. Die restliche Eimasse über die Quiche gießen, mit Parmesan und Petersilie bestreuen. Die Backtemperatur auf 180°C reduzieren und ca. 35 Minuten backen. Entweder warm oder kalt mit Paradeissalat oder Blattsalaten servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

Zutaten für den Mürbteig

160 g kalte Butter, grobblättrig geschnitten

250 g glattes Weizenmehl, kalt

2 EL Wasser, eiskalt

1 Prise Salz

eine Hand voll Linsen oder Bohnen

(getrocknet) zum Blindbacken

oder 1 Pkg. backfertigen Blätterteig

Zutaten für die Fülle

400 g Kürbisfruchtfleisch (Sommerkürbis,

Table Ace oder Moschata), blättrig geschnitten

½ Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten

150 g Schinken, in Streifen geschnitten

200 g Crème fraîche

80 g Bergkäse, gerieben

4 Eier

3 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer aus der Mühle