

## 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