Nah&Frisch

Kürbis-Quiche

Nah&Frisch Professional

Kürbis-Quiche

Hauptspeise Gemüse Vegetarisch Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Zutaten für den Boden rasch zu einem Teig verarbeiten und für mindestens eine Stunde zum Rasten in den Kühlschrank legen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Zwiebeln darin anbraten und den Kürbis hinzugeben. Die Pfanne abdecken und den Kürbis auf kleiner Flamme weiterbraten lassen, bis er weich ist. Den Käse zerbröseln und zusammen mit dem Rahm, den Eiern und Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss verrühren, anschließend den Kürbis unterrühren. Für den Boden den Teig aus dem Kühlschrank Stück für Stück in eine 26-cm Springform drücken. Für den Boden noch einen ca. 2 cm hohen Rand formen und alles mehrmals einstechen.
Die Kürbis Mischung auf den Boden geben, die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 30-40 Minuten backen. Mit Thymian bestreuen und servieren.

Zutaten

- Boden:
- 125 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- etwas Salz
- Belag:
- 1 EL Butter
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Sauerrahm
- 1 Pkg. Mevgal Feta (200 g)
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Thymian