



Kürbis-Quiche

Für 1 Quiche mit 24 cm Durchmesser

250 g Mehl mit
100 g weiche Butter und
100 g Frischkäse möglichst fettreduziert, sowie
1 Eigelb und
1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. kühlen.

500 g
Hokkaido-Kürbis waschen, trockentupfen, entkernen und in Stücke schneiden. Dann mit Schale grob raspeln.
1 Bd. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
2 Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln
100 g Bauchspeck geräuchert in feine Würfel schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck und die Zwiebeln darin anbraten. Abkühlen lassen und mit den Kürbisraspeln,
80 g Emmentaler gerieben, den Schnittlauchröllchen und
2 EL Petersilie fein gehackt mischen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Quicheform fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auslegen und einen Rand hochziehen. Die Kürbismasse auf dem Teig verteilen.

3 Eier mit
150 ml Milch und
2 TL Senf verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über die Kürbismasse gießen.

Die Quiche im heißen Backofen 40 min backen. Stäbchenprobe machen, wenn nichts mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist die Quiche fertig. Etwas abkühlen lassen und mit

Schmand servieren.

Hier passt ein würziger Grauburgunder sehr gut dazu.

