



KÜRBISQUICHE



30 Min.



40 Min.



4 Personen

ZUTATEN

TEIG

- 50 g Butter
- 50 g Speisequark
- 75 g Dinkelmehl (Vollkorn)
- 75 g Weizenmehl
- 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- 1 Ei

FÜLLUNG

- 1 Kürbis (Hokkaido)
- 3 Schalotten
- 4 EL Rapsöl
- 15 g Kürbiskerne
- 3 Eier
- 50 ml Sauerrahm
- 50 g Speisequark
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Ziegenkäse
- 1 EL Waldhonig
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss

TEIG

- 01 Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Quark verrühren.
- 02 Mehl und Nüsse in eine Schüssel geben, die Butter-Quark-Masse, 1 Ei und 3-4 Esslöffel kaltes Wasser mit den Knethaken oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- 03 In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

FÜLLUNG

- 01 Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
- 02 Den Kürbis waschen, vierteln und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln.
- 03 Die Kürbisscheiben mit den Schalotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Rapsöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 7 Minuten im Ofen backen.
- 04 Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
- 05 Eier mit Sauerrahm und Quark verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen.
- 06 Rosmarinzwige waschen und trocken schütteln.
- 07 Quicheform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für 10 Minuten bei 175 °C vorbacken.
- 08 Den Teig aus dem Ofen nehmen und die Eier-Quark-Masse in die Form geben. Kürbis mit den Schalotten dekorativ darauf anrichten. Die Quiche für weitere 25-30 Minuten backen.
- 09 Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Ziegenkäse auf der Quiche verteilen.
- 10 Quiche aus dem Ofen nehmen und mit Kürbiskernen und Rosmarin garnieren.

- Optional: Für eine süßere Variante mit Waldhonig beträufeln