École du Goût

KÜRBISQUICHE

40 min

für 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 Rsomarin
100 g	Ziegenkäse
1 EL	Waldhonig
	Salz, Pfeffer & Muskatnuss

ZUBEREITUNG

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 Rosmarinzweige 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*