



Kürbis-Quiche

Unser Kürbisquiche-Rezept ist zwar etwas aufwendiger, belohnt Sie und Ihre Gäste aber mit einer leckeren Kombi aus Kürbis, Ziegenkäse und Honig. Mit Feldsalat und einem feinherben Riesling serviert, wird ein perfektes Herbstmahl daraus.

Zubereitung

- 1** Butter würfeln. Mehl, Butter, etwas Salz und Ei zu einem Teig vermengen. In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30-40 Minuten kaltstellen.
- 2** Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Kürbisscheiben und Schalotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Sesamöl beträufeln, mit Salz würzen und im Ofen ca. 7 Minuten bei 200°C Ober-/ Unterhitze vorgaren.
- 3** Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Eier mit Schmand mischen und mit Salz würzen. Rosmarin waschen und trockenschütteln.
- 4** Den Teig aus der Kühlung nehmen. Auf einer bemehlten Oberfläche mit einem Nudelholz ausrollen. Die Form mit Butter fetten und mit etwas Mehl bemehlen. Den ausgerollten Teig in die Form geben, sodass der Rand etwa 3-4 cm hochsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 10 Minuten vorbacken.
- 5** Den Teig aus dem Ofen nehmen. Die Schmandmasse hineingeben und den Kürbis und die Schalotten dekorativ in die Masse legen. Die Quiche im Ofen ca. 30-40 Minuten backen.
- 6** Ca. 10 Minuten vor der Zeit den Ziegenkäse drüberstreuen.
- 7** Die Quiche aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, mit Kürbiskernen, Honig und Rosmarin garnieren. Genießen!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Boden:

125 g Butter, kalt
250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Füllung:

1 Hokkaido-Kürbis
4 Schalotte
5 EL Sesamöl
1 Salz
80 g Kürbiskerne
3 Ei
100 g Schmand
1/2 Bund Rosmarin
1 Butter und Mehl für die Form
100 g Ziegenkäse
3 EL Honig

Utensilien:

Quicheform 28 cm



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.