

KÜRBIS-LAUCH QUICHE

Rezeptvorschlag für den Monat September

Zutaten:

- 200g Mehl
- 130g Butter
- 2 TL Salz
- Paprikapulver
- Muskat

- 350g Hokkaidofleisch
- 2 Stangen Porree, nur das weiße
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 5 m - L Eier
- Salz und Pfeffer
- Currypulver
- 1 Becher Sahne
- 200g geriebener Käse

Tipp:

Als Käse zum Überbacken können Sie Gouda, Feta, Blauschimmel oder Parmesankäse benutzen.



Zubereitung

Mehl mit 1 Ei, Butter, Salz, Muskat und Paprikapulver zu einem Mürbeteig verkneten und den Teig in Folie gewickelt für ca. eine Stunde kalt stellen.

Das Kürbisfleisch zwischenzeitlich klein würfeln, den Lauch in Ringe schneiden und beides zusammen kurz in Salzwasser blanchieren, dann abgießen.

Die Sahne mit 4 Eiern verquirlen, den Rübensirup zufügen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und die gehackte Petersilie dazugeben.

Den Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen und eine Springform damit auslegen. Das Gemüse auf dem Teig verteilen und den Eiegguss gleichmäßig darüber gießen. Den Käse darüber streuen und die Quiche bei 180 Grad 35-45 Minuten backen.

