

Kürbisquiche mit Kräutern



Zutaten für 6 Personen

130 g Butter, zimmerwarm

250 g Mehl

1 Ei

1 EL Weißweinessig

1 TL Kalahari Salz

400 g Kürbis

2 Zwiebeln

100 g Speck

1 EL Butter

1 TL Butter

etwas Mehl

120 g Emmentaler, gerieben

250 g Crème fraîche

3 Eier

Salz, weißer Bio Pfeffer

Muskat

2 EL Petersilie, gehackt

2 EL Schnittlauchröllchen

Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Ei, Weißweinessig und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen Kürbis schälen und das Fruchtfleisch grob raspeln.

Zwiebeln schälen und ebenso wie den Speck in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Speck darin anbraten und dann etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 ° C vorheizen.

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einer ca. 3 mm dicken Platte mit 36 cm Durchmesser ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Emmentaler, Crème fraîche und Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kürbis, Speck-Zwiebel-Mischung, Petersilie und Schnittlauchröllchen unterrühren. Den Belag auf den Teig geben und die Quiche im Ofen auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und den Springformrand vorsichtig lösen. Die Quiche in 12 Stücke schneiden.