



Kürbis - Quiche

Zutaten Mürbteig:

130 g	Butter, zimmerwarm
1	Ei(er)
200 g	Mehl
1 TL	Salz

Zutaten Füllung:

400 g	Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido), geraspelt
150 g	Karotten
2	Zwiebel(n)
120 g	Käse (Emmentaler), gerieben
250 g	Crème fraîche
3	Ei(er)
	Schnittlauch, Petersilie
n. B.	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Mürbteig:

Zuerst die Zutaten für den Mürbteig zusammenkneten und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Füllung:

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Butter anschwitzen und ein wenig abkühlen lassen. Den Emmentaler, die Creme fraîche und die 3 Eier vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach Geschmack Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Den geraspelten Kürbis und Karotten mit den Zwiebeln untermischen.

Die Backform fetten. Den Mürbteig ausrollen, sodass er in eine 28-cm-Springform passt (den Rand nicht vergessen!). Die Füllung in die Form gießen und glattstreichen. Den Backofen auf ca. 190°C stellen (Ober-/Unterhitze). Bei Umluft die Hitze etwas reduzieren, ca. 40 min backen.

Guten Appetit!