

KÜRBIS QUICHE

FÜR 1 QUICHE 26 CM
ODER 4 MINI QUICHES 8 CM

SALZIGER MÜRBEIG

100 g Butter
170 g Weizenmehl
30 g Mandelmehl
15 g Zucker
1 großes Ei
5 g Salz

50 g Butter zum
Einstreichen

GEMÜSE FÜLLUNG

1/2 Stange Lauch
30 ml Weißwein

500 g Kürbis
2 EL Olivenöl
Salz
Sojasauce
Pfeffer

CREME FÜLLUNG

4 Eier
50 g Butter
400 ml Schlagobers
100 g Käse
1 Knoblauchzehe mit Schale
3 Zweige Thymian
1 Prise Muskatnuss

Salz

MÜRBEIG

Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Teig verarbeiten. Den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier dünn (3 mm) ausrollen. In den Kühlschrank geben, bis der Teig hart ist.

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Ofenformen mit viel Butter bestreichen. Wenn der Teig hart ist, beide Backpapiere entfernen. Über die Ofenform geben und sanft hineindrücken. Vorsichtig den Teig auch an den Seitenrand der Ofenform drücken. Mit dem Messer entlang der Oberkante der Ofenform schneiden und somit den überschüssigen Teig entfernen. Den Teig 15 Minuten blind backen, bis er sich vom Rand löst. Tarte aus dem Ofen nehmen.

FÜLLUNG

Kürbis je nach Sorte schälen. In 3 cm Würfel schneiden, mit Öl einreiben, salzen und mit Sojasauce würzen. Im Backofen für 20 min bei 180°C schmoren.

Den Lauch in 2 bis 3 mm dicke Ringe schneiden. In Öl anbraten. Mit Wein ablöschen.

Käse fein reiben. In einem Topf Butter, Eier, Schlagobers, und Käse erhitzen. Knoblauch und Thymian dazugeben. Auf kleiner Flamme die Flüssigkeit langsam erhitzen, bis maximal 60°C damit das Schlagobers und die Eier nicht ausflocken. Wenn die Flüssigkeit warm ist, mit Deckel 10 Minuten ziehen lassen. Danach Knoblauchzehe und Thymian entfernen. Salzen und Muskatnuss dazugeben.

In die vorgebackene Tarte zuerst das Gemüse verteilen. Danach die Eier-Mischung darüber gießen Für weitere 15 bis 20 min fertig backen, bis die Quiche gebräunt sind und die Eier stocken.

Aus dem Ofen nehmen. Pfeffern. Quiche kalt oder warm servieren. Salat dazu reichen.

Quiche am besten am Vortag zubereiten.