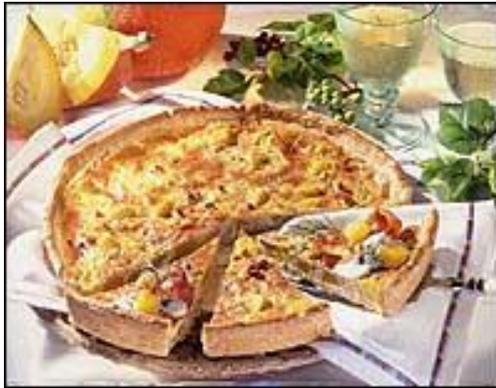


Kürbis-Quiche



Portionen: 4

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

225 g Mehl
110 g Butter
1 TL Salz
ca. 50 ml Wasser
1 Kürbis (ca. 300 g)
125 g Frühstücksspeck
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
250 g Schmand
3 Eier
125 g Allgäuer Emmentaler
Pfeffer

Arbeitsritte

Mehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn ausrollen, die Springform damit auslegen (2 cm Rand stellen) und 1 Stunde kaltstellen.

Den Kürbis putzen, schälen und grob raspeln. Frühstücksspeck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Schmand mit den Eiern und dem geraspelten Käse gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühstücksspeck mit der Zwiebel leicht anbraten.

Alle Zutaten mischen und auf dem Teig verteilen (etwas Schnittlauch für die Dekoration zurückbehalten). Die Quiche im Backofen (Mitte, Umluft 175 - 180 Grad Celsius) 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Dazu passt ein knackiger Salat und Federweißer.

Quelle: http://www.cma.de/genuss_56839.php?rc_method=showDetail&rid=2036