

Butternut-Quiche



Zutaten:

Teig:

- 1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)

Füllung:

- 600 g Kürbisfleisch - Butternut
- 150 g Schinkenwürfel, mager
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Becher Schmand
- 150 g Mozzarella mittelhart, grob geraspelt
- 4 EL Kürbiskerne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4-5 Stiele Petersilie grob geschnitten
- 1-2 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Majoran (getrocknet), Kurkuma, Chilipulver

Außerdem: 1 Springform Ø 26cm - mit Backpapier auslegen

Zubereitung:

1. Blätterteig nach Packungsangabe rechtzeitig aus der Kühlung nehmen, in der Regel 10 Minuten vor Gebrauch.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen, Blätterteig zuschneiden, die Reste für den Rand verwenden.
3. Den Butternut zunächst schälen, dann halbieren, anschließend grob raspeln.
4. Zwiebel klein schneiden, in einer großen Pfanne mit Öl andünsten, Schinkenwürfel dazugeben, ebenso das Kürbisfleisch.
5. Mit Pfeffer, Salz und ca. 1 TL Majoran würzen, mit heißer Gemüsebrühe übergießen und die Speisestärke darüber stäuben, alles gut mischen.
6. Einen Deckel auflegen und alles zusammen ungefähr 15 Minuten dünsten.
7. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. In der Zwischenzeit die Petersilie grob schneiden. Schmand und saure Sahne verrühren, den Käse unterrühren. Mit Pfeffer und Chilipulver würzen.
9. Die Masse unter den Kürbis rühren, ebenso die Petersilie und 3 EL Kürbiskerne. Alles auf den Blätterteig geben. Die restlichen Kürbiskerne auf der Oberfläche verteilen.
10. Auf der 2. Schiene von unten die Quiche für 45-50 Minuten backen.

Dazu passt hervorragend ein eiskalter, trockener Weißwein.

Guten Appetit!

** Sollte etwas übrig bleiben, kein Problem, man kann sie prima wieder erwärmen.