



Benötigte Zutaten

Teig	
130 g	Premium Teebutter (weich)
200 g	Weizenmehl (Typ 550)
1 EL	Weißweinessig
1 TL	Salz
500 g	Hokkaido Kürbis
2	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie oder Schnittlauch
200 g	Speck mager
1 EL	Rapsöl
150 g	Premium Bergkäse
250 g	Premium Naturjogurt
3	Eier
etwas	Muskatnuss (frisch gerieben)
etwas	Salz, Pfeffer

Kürbisquiche

Ein herrliches Herbstgericht

Anleitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten. Diesen in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung den Kürbis putzen, waschen und grob raspeln. Die Zwiebeln abziehen, kalt waschen und würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten. Anschließend mit den Kürbisraspeln mischen. Den Bergkäse reiben, mit Kürbis-Zwiebel-Speck, Joghurt, Eiern und Kräutern mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Umluft: 180 Grad Celsius) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn ausrollen und den Boden der Springform damit auskleiden. Aus dem restlichen Teig einen Rand formen und an den Seitenwänden der Springform andrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kürbismasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Auf der untersten Schiene etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun ist.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten