

Kürbis-Spinat-Lauch-Quiche

(für eine 26cm-Form)

für den Boden

125g kalte Butter
200g Mehl
1 Ei (L)
etwas Salz

für den Belag

1 EL Butter
400g Hokkaido-Kürbis (oder Butternut)
2 Schalotten
½ Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
2 TL Curry
200g frischer Schmand
1 Pkt geriebener Käse
200g Feta
3 Eier
200g Babyspinat
Salz und Pfeffer
1 Hand voll Kürbiskerne

So gehts

Die Zutaten für den Boden rasch zu einem Teig verarbeiten und für mindestens eine Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Währenddessen die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.

1 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Schalotten, den Knoblauch und den Lauch darin anbraten und den Kürbis hinzugeben. Die Pfanne abdecken und den Kürbis auf kleiner Flamme weiterbraten lassen, bis er gar (weich) ist. Zum Schluss mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.

Den geriebenen Käse mit dem Schmand, den Eiern und Salz und Pfeffer zu einer Art Soße verrühren. Den gegarten Kürbis unterrühren.

Für den Boden den Teig aus dem Kühlschrank Stück für Stück in eine 26-cm Springform drücken. Außer dem Boden noch einen ca. 2 cm hohen Rand formen und alles mehrmals einstechen.

Die Kürbis-Schmand Mischung auf den Boden geben, die Quiche mit einigen Kürbiskernen bestreuen und den Feta darüber bröseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 30-40 Minuten backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!