

Genuss des Monats

Kürbis-Käse-Quiche (Ø 26 cm)

Zutaten	Zubereitung
<p>Teig 125 g weiche Butter 125 g Frischkäse 1 TL Salz 200 g Dinkelmehl 1 EL Butter für die Form Dinkelmehl zum Arbeiten</p>	<p>Butter, Frischkäse, Salz und Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser zufügen.</p> <p>Eine Springform buttern. Den Teig ausrollen, in die Form legen, den Rand andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.</p>
<p>Füllung 350 g Kürbis, z.B. Hokkaido oder Muskatkürbis 2 mittelgroße Zwiebeln 2 EL Rapsöl 2 TL Currypulver Salz, Pfeffer</p>	<p>Kürbis waschen, putzen, evtl. schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kürbis und Zwiebeln darin anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen, bis die Kürbiswürfel weich sind. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.</p>
<p>3 Eier 150 g Crème fraîche Salz, Pfeffer, Muskatnuss 180 g würziger Weichkäse 2 TL Kreuzkümmelsamen</p>	<p>Eier mit Crème fraîche verrühren.</p> <p>Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kürbismasse auf dem Quiche-Boden verteilen und mit der Eimasse übergießen. Quiche 15 Minuten backen. Käse währenddessen in Scheiben schneiden. Nach 15 Minuten Backzeit Käse und Kreuzkümmel auf der Kürbis-Quiche verteilen und in weiteren 15 Minuten fertig backen.</p>