Kürbisquiche

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Mürbeteig

200 g	Weizenmehl Typ 550
60 g	Butter
20 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz
4 EL	kaltes Wasser
	Butter oder Margarine für die Form

Füllung

1 kg	Kürbis (Muskat- oder Hokkaidokürbis)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl
125 g	Sahne
1	Ei
	Salz & Pfeffer
40 g	geriebener Emmentaler
1 EL	Schnittlauchröllchen

(Angaben für 4 Personen)

Auf die Idee, aus Kürbis eine Quichefüllung zuzubereiten, muss man erst einmal kommen. Aber es schmeckt wirklich gut. Wer dieses Gericht für sehr viele Personen zubereiten möchte, sollte anstelle einer Quichform ein oder mehrere Backbleche verwenden.

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen glatten Mürbeteig kneten. Diesen ausrollen und damit eine gefettete Quichform auskleiden. Den Boden für 30 Minuten kühl stellen.
Den Kürbis schälen und entkernen, in Stücke schneiden, in wenig Salzwasser weich dünsten und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch durch eine Presse drücken. Beides in heißem Olivenöl glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, kurz weiterdünsten und die Sahne unter Rühren hinzugeben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
Das Kürbismus, das Ei mit der Zwiebelsahne verrühren, salzen und pfeffern. Die Masse in die vorbereitete Quicheform füllen. Den geriebenen Emmentaler darüberstreuen und die Kürbisquiche bei 180° C etwa 40 Minuten backen. Vor dem Servieren die Kürbisquiche mit frischen Schnittlauchröllchen bestreuen.