

## Rezept der Woche: Quiche mit Kürbis

### Zutaten:

#### **Für den Teig:**

- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Salz
- 125g weiche Butter
- 2 Eier

#### **Für die Quiche:**

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- ½ Hokkaido – Kürbis
- 8 Cherry-Tomaten
- 100g geriebener Käse
- 2 Eier
- 100ml Sahne
- 50ml Milch
- 1 EL Kürbiskerne
- 1 Zweig Rosmarin
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskat



### Material:

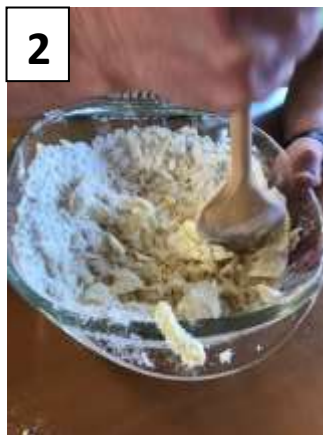
- Quiche Form
- 1 große Schüssel
- 2 mittelgroße Schüsseln
- Schneidebrett
- Messer
- Esslöffel
- Küchenwaage
- Pfanne
- Teigrolle

1



Zuerst machen wir den Teig. Schneide die Butter in kleine Würfel

2



Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verrühre sie miteinander

3



Verknete den Teig mit deinen Händen.  
Forme ihn zu einer Kugel und stelle den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank



4

Schneide den Kürbis in 2 Hälften. Du brauchst nur ½ Kürbis



5

Entferne die Kerne des Kürbis mit einem Esslöffel



6

Schneide den Kürbis in kleine Würfel. Du musst die Schale nicht entfernen



7

Schneide die Zwiebel und den Knoblauch ganz klein



8

Erhitze etwas Öl in einer Pfanne. Brate die Zwiebel und den Knoblauch an



9

Füge den Kürbis hinzu und brate ihn auch an, sodass er etwas weicher wird (+/- 15 Minuten)



10

Schlage 2 Eier in einer Schüssel auf



11

Füge 50 ml Milch hinzu



12

Füge 100 ml Sahne hinzu

13



Würze mit Pfeffer, Salz und Muskat und verrühre alles gut miteinander

14



Raspele 100 g Käse

15



Füge den Käse zur creme hinzu und verrühre alles miteinander

16



Schneide die Tomaten klein

17



Wenn der Teig 1 Stunde im Kühlschrank war, kannst du ihn herausnehmen und ausrollen

18



Füge den Teig in eine Form und gib ihn für 10 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen

19



Nimm nach 10 Minuten den Teig aus dem Ofen und schüttele die Creme auf den Teig

20



Füge den Kürbis und die Tomaten hinzu und gib die Quiche für 30 - 40 Minuten in den Ofen

21



Wir wünschen einen guten Appetit!

