

AUFGETISCHT am Sonntag

REZEPT

Quiche mit Kürbis

Zutaten für 4 Personen

MÜRBTIEG

100 g Butter,
1 Ei,
220 g Mehl,
1 Msp. Salz

BELAG

Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis,
Zimt,
frischer Ingwer (gerieben),
Kardamom,
Salz, Pfeffer,
Butter,
Kohl,
250 g Ricotta (im Rohr gebacken),
200 g Obers,
2 Eier,
Muskat

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten. 1/2 Std. im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Kürbis würfelig schneiden und mit den Gewürzen und Butter im Rohr schmoren. Den Kohl entblättern, die harten Mittelstücke herausschneiden und blanchieren. Abschrecken, unter Eiswasser abkühlen lassen und grob hacken. Mit dem Kürbis in einer Pfanne mischen und abschmecken. Teig ausrollen, in gefettete Form legen, 10-15 Min. vorbacken, mit der Füllung und Ricotta belegen. Obers, Eier und Gewürze vermengen, auf den Teig gießen und bei 160-170° C ca. 30 Min. backen.

