

KÜRBIS QUICHE

MIT KABANOS HEUMILCHKÄSE

FÜR 4 PERSONEN

110 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

120 g kalte Butter	150 ml Sahne
200 g Mehl	100 ml Milch
300 g Houdek Kabanos Heumilchkäse	200 g frisch
1 Zwiebeln	geriebener Käse (Heumilchkäse, Bergkäse etc.)
1 Stange Lauch	Salz
1/ 2 kleinen Hokaido Kürbis (ca. 500g)	Pfeffer, frisch gemahlen
2 Knoblauchzehen	
1 EL Olivenöl	
1 paar Zweige Thymian (ersatzweise getrocknet)	
7 Eier, Größe M	

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eine flache Springform oder Tarteform (ca. 24 cm Ø) mit etwas Butter ausfetten. Die übrige Butter mit dem Mehl, 3 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Houdek Kabanos in Scheiben schneiden, die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden, den Kürbis würfeln und den Knoblauch fein hacken.
4. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, den Knoblauch, die Zwiebelstreifen, den Kürbis sowie den Lauch hineingeben und dünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Den Thymian abbrausen und von den Stängeln streifen. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit der Milch und der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Springform damit auskleiden. Die Kabanosscheiben, das gedünstete Gemüse und den Thymian auf dem Teig verteilen. Den geriebenen Bergkäse unter die Eiermasse mischen und in die Form geben.
7. Die Quiche für etwa 45 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken und die Temperatur des Ofens auf 160°C senken.

