

Kochen

Serkan Güzelcoban

Dienstag, den 06.10.2020

Kürbis-Quitten-Quiche

Für ca. 16 Stücke

Zutaten

Für den Belag

500 g Butternutkürbis
 2 Lauchzwiebeln
 1 Quitte; alternativ 2 Äpfel oder Birnen
 2 EL Olivenöl
 2 EL Zitronensaft
 Salz
 Pfeffer
 200 g saure Sahne
 3 Eier (Größe M)
 1 TL Thymianblättchen
 50 g Bergkäse, gerieben

Für den Teig

250 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 80 ml Olivenöl
 80 ml Wasser, ca. lauwarm

Für den Salat

1 Radicchio
 50 g Rauke
 1 Schalotte
 2 EL Balsamessig, hell
 1 TL Senf
 1 TL Honig
 Salz
 Pfeffer
 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Kürbis waschen, putzen, entkernen und in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in ebenfalls fein schneiden. Quitte schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Kürbis, Lauchzwiebeln und Quitte mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
3. Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz, Öl und Wasser (nach und nach zugeben) zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche-, Tarte- oder Springform (Durchmesser ca. 28 cm) geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
5. Das vorbereitete Gemüse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
7. Saure Sahne, Eier, Thymian und Käse verrühren und über das Gemüse geben. Quiche auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten goldgelb backen.
8. Inzwischen Radicchio und Rauke putzen, abbrausen und trocken schütteln. Schalotte fein würfeln.
9. Schalotte mit Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit dem Salat mischen.
10. Quiche aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Mit dem Salat anrichten und servieren.

