

**Kochen**

**Jörg Schmid**

**Mittwoch, den 19.10.2022**

**Kürbisquiche mit Speck und Walnüssen**

**Für ca. 18 Stücke**

**Zutaten**

**Für den Teig**

370 g Weizenmehl (Type 550)  
180 g Butter  
1 TL Salz  
130 ml Wasser

**Für die Füllung**

650 g Kürbisfruchtfleisch, z. B. Hokkaido oder Butternut  
150 g Speck, durchwachen  
150 g Lauchzwiebeln  
200 g Käse (z. B. Bergkäse, Greyerzer)

**Für den Guss**

125 ml Milch  
125 g Sahne  
250 g saure Sahne  
5 Eier (ca. 250 g, Größe M)  
125 g Weizenmehl (Type 550)  
0,5 TL Salz  
etwas Pfeffer

**Außerdem**

2 EL Walnüsse, gehackt

**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Mehl, Butter in Flöckchen, Salz und Wasser mit den Händen locker reiben bzw. zusammendrücken bis dieser etwas Bindung hat.
2. Den Teig anschließend rund formen und etwa 30 Minuten kühlen und ruhen lassen.
3. **Für die Füllung** Kürbis evtl. schälen, entkernen und fein würfeln. Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden.
4. Speck in einer Pfanne auslassen und knusprig braten und herausnehmen.
5. Kürbis im Bratfett etwa 6-7 Minuten braten. Lauchzwiebeln zugeben und weitere ca. 1-2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Mischung abkühlen lassen. Dann Speck untermischen. Käse reiben und unter die abgekühlte Masse heben.
7. **Für den Guss** Milch, Sahne, saure Sahne, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer verrühren und die abgekühlte Kürbismischung zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Eine runde Backform (Durchmesser ca. 30 cm) einfetten. Den Teig dünn, ca. 2-3 mm und etwas größer als die Form (Durchmesser ca. 34 cm) ausrollen. Teig in die Form legen, dabei den Rand andrücken.
9. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen:
10. **Die Füllung** gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Mit der Hälfte der Walnüsse bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldgelb backen. Temperatur nach 15 Minuten auf 200 Grad herunterschalten.
11. Quiche aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen. Übrige Walnüsse darüberstreuen und sofort servieren. Dazu passt Karotten-Apfel- oder Feldsalat.

