

Würzige Kürbis Quiche



So wird's gemacht:

Für den Boden Butter, Salz, Knoblauch und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach Milch hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten und auf die Formen verteilen, bzw. im Ganzen ausrollen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren, im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung zwischenlagern. Ofen auf 180°C vorheizen

Für die Füllung Lauch in dünne Scheiben schneiden und in Butter mit den Zwiebelringen und dem Knoblauch ca. 5 Minuten anschwitzen. Paprika und Kürbis in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Derweil Eier aufschlagen und mit der Milch und dem Creme Fraiche verquirlen, salzen und pfeffern. Mozzarella hinzugeben, nochmals gut umrühren. Mit den Gewürzen würzen. Nun das Gemüse in den/r Tarte Form/en verteilen. Darauf den Feta und fein gehackte Frühlingszwiebel und mit der Ei-Masse übergießen. Zum Schluss fein gehackte Kräuter drüber rieseln lassen. Bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen bis die Quiche goldbraun und die Füllung nicht mehr flüssig ist. Bei kleinen Formen nur 10-15 Minuten backen.

EINKAUFSLISTE:

Für den Boden (24er/26er Tarteform oder 6 kleine):

320g Mehl
150g Butter
1-2EL Milch
1 TL Salz
1 Knoblauchzehe fein gehackt

Für die Füllung:

2EL Butter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
1 kleinen Hokkaido (300-400g)
1-2 Paprika (rot oder gelb)
180g Feta (1 Pck nach Belieben mehr oder weniger)
4 Eier
200ml Milch
200g Creme Fraiche
2EL Mehl
150g geriebenen Mozzarella
2-3 Frühlingszwiebeln
Petersilie nach Belieben
Salz & schwarzen Pfeffer
1TL Paprikapulver
1TL gemahlene Rosmarin
½ TL gehackten Thymian