


Kürbis-Curry-Quiche

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**

etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

1 gestr. TL Salz

150 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

etwa 700 g Kürbis, z. B. Butternut

2 kleine rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

etwa 4 geh. TL Thaicurry

etwa 2 gestr. TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwas Chilipulver

1 Bund Koriander

Guss:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)

100 ml Milch

3 Eier (Größe M)

100 g geriebener Gouda

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut 1/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, auf den Teigboden legen und am Formenrand hochdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 12 Min.****3 Belag:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzufügen, unter Rühren dünsten, Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Gedünstetes Gemüse mit dem geraspelten Kürbis vermengen. Koriander waschen, trocken tupfen, fein hacken und zur Gemüsemischung geben, evtl. nochmals abschmecken.

4 Guss:

Crème fraîche, Milch, Eier und Käse gut verrühren, mit der Gemüsemischung vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben. Quiche weiterbacken.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 40 Min.**

Quiche etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie die Quiche auch in einer runden Springform (Ø 26 cm) zubereiten.
- Die Quiche lässt sich auch am Vortag zubereiten oder einfrieren.

