



Rezept für: Kürbis-Birnen-Quiche
ergibt: eine Springform (26 cm)

Zutatenliste:

Zutaten für den Teig:

250g Mehl
125g Butter
3 Eier
Salz

Zutaten für den Belag:

ca. 425g Hokkaido
4 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl,
Thymian gerebelt
100 g Speckwürfel
1-2 Birnen (je nach
Größe)
125g Schlagsahne
geriebene Muskatnuss
2 EL Paniermehl
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Butter, 1 Ei und eine Prise Salz zunächst mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Derweil den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis darin unter Wenden anbraten. Frühlingszwiebeln, Speckwürfel und ein TL Thymian hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pfanne vom Herd nehmen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform gut einfetten.

Dann die Birnen waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Birnen in dünne Spalten schneiden. Für die Eiersahne 2 Eier und die Sahne miteinander verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und einen Rand hochziehen. Teig andrücken und mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Paniermehl auf den Teigboden streuen. Birnenspalten eng und gleichmäßig nebeneinander auf dem Boden verteilen. Kürbisgemüse darauf geben und Eiersahne darüber schütten und noch etwas Thymian drüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 55-60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Quiche mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Dazu passt ein grüner Salat!

Bemerkung:

Eine Gelinggarantie gebe ich nicht!

