



# Kürbis Quiche

## ● Zutaten:

450 Gramm	<b>Mehl</b>
225 Gramm	<b>Butter</b>
500 Gramm	<b>Kürbis, ohne Schale u. Kernen</b>
1 Bund	<b>Frühlingszwiebeln</b>
1 Bund	<b>Petersilie</b>
100 Gramm	<b>geräucherter Schinken</b>
350 Gramm	<b>Gorgonzola</b>
250 Gramm	<b>Sahne</b>
3	<b>Eier</b>
Salz Pfeffer Cayennepfeffer	

## ● Zubereitung:

1. für den Teig das Mehl mit der Butter mischen
2. 2 Teelöffel Salz und ungefähr 100 ml kaltes Wasser dazugeben
3. alles zu einem glatten Teig verkneten, es dürfen keine Butterstückchen mehr zu sehen sein
4. den Teig zu einer Kugel rollen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen
5. für den Belag den geschälten und geputzten Kürbis mittelfein raspeln
6. die Frühlingszwiebeln putzen, waschen
7. mit dem Grün, welche Teile wegschneiden, in feine Ringe schneiden
8. die Petersilie waschen und fein hacken
9. nach Belieben den Schinken vom Fettrand befreien und in kleine Würfel schneiden
10. den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken
11. mit der Sahne und den Eiern verrühren und mit Pfeffer abschmecken
12. den Kürbis mit den Frühlingszwiebeln, der Petersilie und dem Schinken unter die Käsecreme mischen
13. mit Salz abschmecken vorsichtig, weil der Käse auch salzig ist
14. den Backofen auf 200Grad vorheizen
15. den Teig nochmals durchkneten und auf dem Blech ausrollen
16. rundherum einen kleinen Rand hochziehen
17. die Kürbismasse darauf verteilen
18. die Quiche in der Mitte des heißen Ofens ca 40 Minuten backen
19. einwenig Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden

Dazu schmeckt ein grüner Salat mit frischen Kräutern!