Hokkaido-Quiche mit Kürbiskernen

So lecker ist der Herbst! In diesem Rezept wird die Hokkaido-Quiche mit Kürbiskernen mit Mürbeteig zubereitet, kann aber alternativ auch mit Blätterteig gebacken werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Teig

120 g	Butter (kalte)
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser (eiskaltes)
1 EL	Butter (für die Form)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für den Belag

Nach Belieben	Kürbisse (Hokkaido)
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Thymian
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Honig
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl

200 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
4 Stk.	Eier
100 g	Käse
1 Handvoll	Kürbiskerne
Nach Belieben	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Hokkaido-Quiche mit Kürbiskernen zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Die kalte Butter mit dem Mehl, Ei, Salz und etwas eiskaltem Wasser verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen den Kürbis sorgfältig waschen und entkernen - er muss nicht geschält werden. Das Kürbisfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

3. Knoblauch schälen und halbieren, zu dem Kürbis geben. Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen. Die Nadeln und Blättchen abzupfen und über den Kürbis streuen. Mit Olivenöl und Honig beträufeln und im Ofen ca. 20-30 Minuten garen lassen.

4. Währenddessen Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Schlagobers mit Milch und Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Quicheform mit Butter einfetten und die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen.

5. Den Teig auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Quicheform damit auslegen, dabei auch einen Rand hochziehen. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und (nach Belieben mit oder ohne Knoblauch) auf dem Teig verteilen. Die Ofentemperatur auf 200°C erhöhen.

6. Käse reiben und über dem Kürbis verteilen. Die Eier-Milch-Schlag-Mischung darüber gießen. Mit Schnittlauchröllchen und Kürbiskernen bestreuen und im Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Hokkaido-Quiche mit Kürbiskernen passt ein frischer Blattsalat mit Rotweinessig-Dressing.