



KÜRBISQUICHE



210 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

Für den Tarteboden:

| | |
|-----------------|---------------|
| 200 g | Mehl |
| 100 g | Butter |
| 1 EL | kaltes Wasser |
| 1 | Eigelb |
| 1 | Ingwer |
| Messerspitze(n) | |
| etwas | Salz |

Für die Füllung:

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| ca. 500 g | Hokkaidokürbis |
| 1 | Zwiebel(n) |
| 1 | kleine Zucchini(s) |
| etwas | Öl |
| 200 ml | Gemüsebrühe |
| 175 ml | Sahne |
| 1 Packung(en) | Petrella Peppasweet (à 125g) |
| 1 | Eiweiß(e) |
| 1 | Ei(er), Gr. M |
| 100 ml | Milch |
| etwas | Salz, Muskatnuss, Kräuter und Ingwer |

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



KÜRBISQUICHE



210 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Mehl, Butter, kaltes Wasser, Eigelb, Ingwer und Salz für den Tarteboden miteinander verkneten, in die Tarteform und an den Rand drücken. Dann für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Hokkaidokürbis vierteln und entkernen. Ein paar dünne Scheiben abschneiden, die später zum Dekorieren genutzt werden können. Den Rest im Backofen bei 160 Grad für 25-30 min. backen und dann klein würfeln.
3. Zwiebel(n) schälen und in Ringe schneiden. Kleine Zucchini(s) in Würfel schneiden. Beides in etwas Öl andünsten und dann mit Gemüsebrühe sowie Sahne ablöschen. 5 min. auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dann den gewürfelten Kürbis zugeben und für 10 min köcheln lassen.
4. Tarteboden mit der Gabel mehrfach einstechen und für 15 min. bei 160 Grad Umluft vorbacken.
5. Petrella Peppasweet mit Ei(ern) + Eiweiß verquirlen, die Milch zugeben und gut verrühren.
6. Die leicht abgekühlte Kürbismasse zugeben und nochmals verrühren, dann mit Muskatnuss, Ingwer, Kräutern und Salz nachwürzen.
7. Die Masse auf den vorgebackenen Quicheboden füllen. Die vorher beiseitegelegten Kürbisscheiben darauf verteilen und für 30 min. bei 160 Grad Umluft backen.

