

stark verändert aus La Violla Werbung

Kürbis-Quiche

4 Portionen

Zutaten

250 g Pilze, 50 g Schinkenspeck, 50 g in Öl eingelegte Tomaten, 500 g Hokkaido-Kürbis, 125 g Scarmorza, 30 g Pecorino, 50 ml Milch, 1 Ei, 1 Knoblauchzehe, 2 Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer, 3 Esslöffel Olivenöl

für den Teig:

90 g 550er Weizenmehl, 10 g Roggenmehl, 10 g Hefe, 1 Prise Salz, 50 ml Wasser, 1 Zweig Rosmarin, 3-4 Zweige Thymian, 2-3 Salbeiblätter



Zubereitung

Teig

1. Salz mit dem Mehl mischen, Hefe im Wasser auflösen
2. Rosmarin, Thymian und Salbeiblätter fein hacken
3. aus dem Mehl, den Kräutern und dem Hefewasser einen Teig kneten, beiseite stellen

Füllung

4. Kürbis schälen und in Stücke schneiden.
5. die Kürbisstücke abgedeckt ca. 30 Minuten im Backofen bei 180°C weich garen
6. Pilze putzen und klein schneiden, Speck in kleine Würfel schneiden
7. Knoblauchzehe häuten, mit dem Messerrücken platt drücken
8. die Pilze mit der Knoblauchzehe und dem Schinkenspeck im Olivenöl anschwitzen bis die Pilze weich sind
9. währenddessen den Scarmorza fein würfeln und die eingelegten Tomaten in kleine Stücke schneiden
10. Pecorino reiben
11. Knoblauchzehen aus der Pilzmasse nehmen
12. die Pilzmasse mit 1 Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen
13. den Backofen auf 180°C Unterhitze vorheizen
14. die Kürbisstücke mit dem Pecorino, der Milch, dem Ei und 1 Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer mit dem Pürierstab gut zerkleinern
15. den Teig ca. 4 cm größer ausrollen als die Form groß ist
16. den Teig in die Form legen, einen Tagrand (daher die 4cm) hochziehen, mit der Kürbismasse füllen
17. auf die Kürbismasse die Pilze, den Scarmorza und die Tomaten gleichmäßig verteilen
18. eventuell überstehenden Rand auf die Quiche klappen
19. die Quiche bei 180°C Unterhitze 40-45 Minuten backen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Salat