



Kürbis-Ziegenkäse-Quiche

Zutaten

Boden

225 g Dinkelmehl
Salz
1 TL getrockneter Thymian
125 g kalte Butter
1 Eigelb

Füllung

500 g Hokkaidokürbis
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 Schalotten
100 g Babyspinat
3 ganze Eier
125 ml Milch
100 g Ziegenfrischkäse
40 g geriebener Parmesan

Backpapier

Trockenerbsen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis waschen, entkernen und grob würfeln. Auf einem Backblech verteilen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten rösten.

Für den Mürbeteig das Mehl, ½ TL Salz, den getrockneten Thymian und die Butter in Stückchen mit den Knethaken des Rührgerätes krümelig kneten. Das Eigelb und 2–3 EL kaltes Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Eine Tarteform (24 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Den Teig auf einer bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen, in die Tarteform legen, die Ränder andrücken und ca. 15 Minuten kalt stellen. Den Teig mit Backpapier belegen und mit Trockenerbsen beschweren. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und den Boden auf der untersten Einschubleiste ca. 15 Minuten ebenfalls bei 200 °C Ober-/Unterhitze blind backen. Herausnehmen, die Trockenerbsen und das Backpapier entfernen und den Boden ca. 10 Minuten weiterbacken.

Für die Füllung die Schalotten fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Den Babyspinat hinzugeben und ebenfalls andünsten. Die Kürbiswürfeln und den Ziegenkäse in Flöckchen auf dem Tarteboden verteilen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Die Eier und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber gießen. Ca. 35 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Dazu passt ein knackiger Gartensalat.