



## Zutaten 1 Tarte-/Quicheform Zubereitung

- 2-3 Zweige Rosmarin
- 600 ml Alnatura Gemüsebouillon hefefrei
- Meersalz
- 200 g Polenta
- 1 Eigelb + 3 Eier (Größe L)
- 40 g Parmigiano Reggiano gerieben
- 4 EL Süßrahmbutter
- 150 g Ziegenfrischkäse natur
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 200 ml Kürbissuppe nach Basis-Rezept
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

1h + 45 min Backzeit

Für dieses Rezept benötigen Sie das Basisrezept >> Kürbissuppe

- 1. Für den Polenta-Boden Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Die Gemüsebouillon nach Packungsanleitung zubereiten und zusammen mit 1/2 TL Salz und 1 EL des gehackten Rosmarin aufkochen, Polenta dazu geben, vom Herd nehmen und 10 min quellen lassen.
- 2. Polenta leicht abkühlen lassen, mit Eigelb und Parmesan verkneten. Tarte-/ Quicheform mit ca. 1 EL Butter einfetten und Polenta als Boden festdrücken. Ziegenkäse in Flöckchen auf den Boden geben. Kalt stellen.
- 3. In der Zwischenzeit für die Füllung den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kürbisstücke in einer Pfanne mit ca. 23 EL Butter anbraten, dann auf dem Polenta-Boden verteilen. Restlichen Rosmarin darüber streuen.
- 4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (ca. 160°C Umluft) vorheizen.
- 5. Petersilie hacken. Dann in einer Schüssel zusammen mit Eiern und Kürbissuppe verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Quiche gießen.
- 6. Quiche ca. 45 min im Ofen backen.

## Tipp

Der Kürbis lässt sich leichter zerkleinern, wenn Sie ihn ca. 10 min bei ca. 200°C in den Ofen geben. Danach kurz abkühlen lassen, da der Kürbis dann sehr heiß ist.