



HERBSTLICHE QUICHE

mit Hokkaidokürbis, Lauch,
Champignons und Weißkraut



Bayern tischt auf.



HERBSTLICHE QUICHE

ZUTATEN

für den Quiche-Teig

- 250 g Mehl, *Typ 550*
- 1 Ei (*M*)
- 3 EL Milch
- 130 g Butter, *zimmerwarme*
- QS Salz

ZUTATEN

für den Belag

- 1 EL Rapsöl
- 30 g Weißkraut, *in Streifen geschnitten*
- 30 g Champignons, *geviertelt*
- 30 g Lauch, *in feine Streifen geschnitten*
- 50 g Hokkaidokürbis, *gewürfelt*
- 1 EL grüner Sellerie, *gewürfelt*
- 2 Kartoffeln, *mittelgroß, gekocht, geschält und gewürfelt*
- 100 g geriebener Bergkäse
- 250 ml Sahne
- 200 g Sauerrahm
- 3 Eier
- Saft und Abrieb von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter

ZUBEREITUNG

Für den Quiche-Teig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Folie einwickeln und für 1-2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und bei 160°C Umluft im Ofen (ca. 15 Minuten) blindbacken. Achtung blindbacken heißt nicht „Augen zu und durch!“, sondern den Teig in der Form ohne Belag, stattdessen belegt mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten (zum Beschweren) backen.

In der Zwischenzeit für den Belag, Sahne mit Sauerrahm, Eiern, Zitrone und Gewürzen mixen.

Das rohe vorbereitete Gemüse mit dem Rapsöl kurz in der Pfanne schwenken, Kartoffeln dazugeben, den geriebenen Käse untermischen und alles auf den vorgebackenen Teig legen. Zum Schluss mit der Sahne-Ei-Masse übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 140°C für 35 Minuten backen.

TIPP:

Um den Aufwand geringer zu halten, kann man auch Quiche-Teig als Fertigprodukt kaufen.



Bayern tischt auf!