

Kürbis-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Kürbis-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen. Vegetarisch, köstlich und auch am zweiten Tag noch super lecker!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 50 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g Mehl (plus Mehl fürs Ausrollen)
140 g kalte Butter (in kleinen Stücken)
2 TL Salz
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

400 g Hokkaido-Kürbis (entkernt / die Schale könnt ihr mitessen)
1 rote Zwiebel oder 3 kleine Schalotten
150 g Ziegenfrischkäse
50 g Walnüsse
100 ml Milch
2 Eier
Salz & Pfeffer
1 TL Honig
Frischer Thymian (Blätter von ca. 3 Zweigen)

Zubereitung

1. Gebt 250 g Mehl und 140 g kalte Butter (in kleinen Stücken) in eine Schüssel und verknetet alles mit den Händen.
2. Wenn ihr einen pikanten Quiche-Teig wollt, gebt ihr jetzt 2 TL Salz dazu.
3. Gebt 1 Eigelb und 2 EL kaltes Wasser dazu und verknetet alles zu einem homogenen Teig.
4. Formt eine Kugel, packt die Kugel in Frischhaltefolie ein und lasst den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
5. Streut etwas Mehl auf eure Arbeitsfläche, holt den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn ca. 4 mm dick aus. Nehmt eine Quiche-Form (oder eine 26-cm-Springform), buttert sie oder legt sie mit Backpapier aus. Legt die Form komplett mit dem Teig aus. Sollte oben ein Rand überstehen, schneidet ihn einfach ab.
6. Stecht den Teig mehrmals mit einer Gabel ein, legt nochmal eine Lage Backpapier darauf und eine Ladung Linsen oder Kugeln zum Blindbacken.
7. Backt den Teig 10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze vor.

- 8.** Nehmt anschließend das Backpapier mit den Linsen/Kugeln herunter und lasst den Teig ein wenig abkühlen.
- 9.** Schneidet die Enden des Hokkaido-Kürbis ab und entkernt ihn. Die Schale könnt ihr mitessen. Schneidet den Kürbis in kleine Würfel.
- 10.** Schält 1 rote Zwiebel oder 3 kleine Schalotten, hackt sie fein und gebt sie zu den Kürbis-Würfeln.
- 11.** Hackt 50 g Walnüsse klein und gebt sie zusammen mit 150 g Ziegenfrischkäse zum Kürbis. Vermengt alles gut miteinander.
- 12.** Verquirlt 2 Eier mit 100 ml Milch und würzt das Ganze ordentlich mit Salz und Pfeffer. Rührt 1 TL Honig mit ein. Zupft Blätter von ca. 3 Zweigen frischem Thymian ab und gebt sie ebenfalls zur Milch-Ei-Mischung.
- 13.** Gebt die Kürbis-Ziegenfrischkäse-Masse jetzt auf den vorgebackenen Teig und gießt anschließend die Milch-Ei-Mischung darüber.
- 14.** Backt die Quiche dann ca. 50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.