

# Kürbis-Curry-Quiche

Rechteckige Quiche mit Kürbis, Koriander und Curry

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**  
Fett

## Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Ei (der Größe M)  
1 gestr. TL Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine

## Belag:

etwa 700 g Kürbis, z. B. Butternut  
2 kleine rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
etwa 4 geh. TL Thaicurry  
etwa 2 gestr. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Chilipulver  
1 Bund Koriander

## Guss:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
100 ml Milch  
3 Eier (Größe M)  
100 g geriebener Gouda

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut 1/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, auf den Teigboden legen und am Formenrand hochdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

### 3 Belag:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzufügen, unter Rühren dünsten, Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Gedünstetes Gemüse mit dem geraspelten Kürbis vermengen. Koriander waschen, trocken tupfen, fein hacken und zur Gemüsemischung geben, evtl. nochmals abschmecken.

### 4 Guss:

Crème fraîche, Milch, Eier und Käse gut verrühren, mit der Gemüsemischung vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben. Quiche weiterbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Quiche etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie die Quiche auch in einer runden Springform (Ø 26 cm) zubereiten.
- Die Quiche lässt sich auch am Vortag zubereiten oder einfrieren.