

Kürbis-Quiche-Lorraine

Dieses raffinierte Rezept für eine knusprige Quiche mit einer herrlich saftigen Füllung aus Kürbis, Schinken und Käse ist einfach perfekt für den Herbst.

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Eier (Größe M)

½ TL Salz

2 EL Wasser

125 g weiche Butter oder Margarine

Kürbis-Quiche-Füllung:

750 g Kürbis , z. B. Butternut

etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz

frisch gemahlener Pfeffer

200 g gekochter Schinken (eine dicke Scheibe)

4 Eier (Größe M)

200 g Schlagsahne

150 g geriebener Emmentaler
frisch geriebene Muskatnuss

Wie backe ich selber eine leckere Quiche Lorraine mit Kürbis?:

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen.



Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

③ Kürbis-Quiche-Füllung zubereiten:

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinken würfeln. Kürbis- und Schinkenwürfel auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Eier, Schlagsahne und Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Kürbis- und Schinkenwürfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Ofen schieben und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein Endivien- oder Feldsalat zu der Kürbis-Quiche-Lorraine.
- Die Kürbis-Quiche-Lorraine lässt sich prima einfrieren.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kürbis.

