

# KÜRBIS-QUICHE

## ZUTATEN (3-4 PERSONEN):

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Milch, 1 TL Salz
- 1 Zwiebel
- Ca. 300-400 g Kürbis
- 1 Becher Sauerrahm
- 2-3 Eier
- Feta oder Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben

Wenn's ganz schnell gehen muss:  
fertigen Mürbteig kaufen 😊



## ZUBEREITUNG:

- 1) Aus Mehl, Butter, Ei, Milch und Salz einen Mürbteig herstellen und im Kühlschrank 30 Min rasten lassen
- 2) Teig ausrollen, in befettete Form legen und ca. 15 Min. 180 ° Heißluft vorbacken
- 3) Für die Fülle Sauerrahm, Eier und Gewürze mischen
- 4) Geröstete Zwiebel, Kürbisstücke und Fülle auf dem vorgebackenen Teig verteilen, nochmal Kürbisstücke und Zwiebelringe oben drauf
- 5) Ca. 30 Minuten fertigbacken, kurz davor Feta drauflegen

## TIPP:

Gemüse kann beliebig ausgetauscht werden, z.B. 200 g Lauch + 300 g Zucchini/Champignons/... statt Zwiebel+Kürbis