

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kürbis-Lauch-Quiche

Zutaten: 200 g Mehl, 130 g Butter, 1 Ei, Salz, Paprika, Muskat

400 g Kürbis, 300 g Porree (nur das weiße), 1 Bd. Petersilie, 2 TL Zuckerrübensirup o Honig, 4 Eier, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer und Curry, 200 g Käse

Zubereitung: Aus Mehl, Butter, Ei, Salz und Gewürze einen Mürbeteig kneten und 30 min. kalt stellen. Anschließend eine Tartenform, Springform oder ein kleines Blech damit auskleiden.

Den Kürbis würfeln und den Lauch in Ringe schneiden und beides zusammen in Salzwasser kurz blanchieren und abschrecken.

Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Sahne, Eier, Sirup und Gewürze verquirlen, die Petersilie unterrühren und alles über den Teig gießen. Mit Käse bestreuen.

Die Quiche bei 180 Grad 35-45 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)