

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kürbisquiche

Zutaten: Teig: 250 g Mehl, 150 g Butter, 1 Ei, 1 TL Weißwein-essig, 1 TL Salz

Belag: 1 kg Kürbis geraspelt, 2 Zwiebeln, 100 g Speck, 400g Frischkäse oder Saure Sahne, Petersilie, Schnittlauch, Öl, Salz, Pfeffer, Muskat, 120 g Emmentaler

Zubereitung: Aus den Teig-Zutaten einen Mürbteig herstellen und kühl stellen. Den Kürbis raspeln, Speck würfeln und die Zwiebeln und Kräuter hacken.

Zwiebeln und Speck in wenig Öl andünsten, mit FrischKäse/ Saurer Sahne, Eier, Kräuter und Gewürze zu einem Guss vermischen.

Den Mürbteig auf einem Blech ausrollen und den geraspelten Kürbis darauf verteilen. Mit dem Guss begießen, mit geriebenem Emmentaler bestreuen und 30 Minuten bei 200 Grad backen.

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

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