

Quiche aus Kürbis und Schwarzen Rettich

Zutaten:

E 400 g Kürbis, **E** 500 g Mürbteig, **E** 2 Eier, **E** 100 g Bergkäse, **E** 150 g Kichererbsen,
E 2 EL Walnussöl, **E** 1 EL Butter,
M 150 g Schwarzer Rettich, **M** 1 TL gehackter Ingwer, **M** 1 Knoblauchzehe,
M ¼ TL gemahlene Senfsamen, **M** eine Prise Muskatnuss,
W ¾ TL Salz, **W** 150 ml Wasser,
H 1 EL gehackter Dill, **H** 1 TL Zitronensaft,
F ½ TL Kurkuma.

Vorbereitung:

E Bergkäse reiben,
E Kürbis (schälen und) in kleine Stücke schneiden,
M Knoblauch schälen,
M Schwarzen Rettich schälen, in Scheiben hobeln und anschließend in feine Streifen schneiden,
M Ingwer fein hacken,
H Dill fein hacken.

Quicheform mit der Butter ausfetten

Zubereitung:

Für dem Belag:

F In einer heißen Pfanne,
E Walnussöl erwärmen. Kürbis in die Pfanne geben und kurz anbraten.
M Knoblauch dazu pressen und das Ganze bei milder Hitze ca. 5 Minuten braten.
W Mit dem Wasser ablöschen und mit der Hälfte von dem Salz würzen.
H Zitronensaft und
F die Hälfte von dem Kurkuma dazugeben.
Den Ofen ausschalten. Deckel auflegen und 15 Minuten in der Resthitze garen.
Anschließend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit:

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage etwas größer als die Form ausrollen, in eine ausgebutterte Quicheform auslegen und den Teig mit einer Gabel einstechen.
Backpapier über den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (500 g, z. B. Erbsen) befüllen.
Anschließend die Form in den vorgeheizten Ofen geben und für 15 Minuten bei 180 °C Heißluft blindbacken.
Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

E Den ausgekühlten Kürbis pürieren. Eier und Käse unter das Püree rühren.
M Mit dem Ingwer, Senfsamen, Muskat und
W dem restlichen Salz würzen. Mit
H Dill und
F dem restlichen Kurkuma gut miteinander vermengen.

Den blindgebackenen Mürbeteig in der Quicheform mit den

E Kichererbsen und
M schwarzen Rettich belegen. Gleichmäßig in der Form gleichmäßig verteilen.
E Abschließend das Kürbispüree darüber geben und glatt streichen.

Das Quiche bei 180°C Heißluft ca. 30 Minuten im Ofen backen.