



# Kürbis-Quiche mit Tilsiter

## Zubereitung Kuchenteig

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flocken schneiden und mit dem Mehl zwischen den Händen krümelig reiben.
- Eine Mulde formen und den Magerquark hineingeben. Schnell zu einem Teig kneten, bis dieser eine geschmeidige Konsistenz hat (nicht zu lange kneten). In Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Zubereitung Belag

- Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuchenform ausfetten und bemehlen.
- Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Kürbis waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Kürbis hinzufügen und anrösten.
- In der Zwischenzeit Crème fraîche, Milch, Eier, Speisestärke, Paprikapulver Salz und Pfeffer verquirlen. Käse und gehackte Petersilie dazugeben und verrühren.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen. Anschliessend den Teig über die Kuchenform legen und ringsum vorsichtig hineingleiten lassen. Mit der Teigrolle über die Form rollen und so überschüssigen Teig entfernen.
- Kürbismischung auf den Teig geben und verteilen. Den Crème-fraîche-Guss darübergeben.
- Kürbis-Quiche im unteren Ofendrittel 40 Minuten backen, danach aus dem Ofen nehmen, mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Tarteform: 28 cm

Zutaten für 6 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Backen: 40 Minuten

## Zutaten

### Kuchenteig

250 g	Mehl
1 TL	Salz
60 g	Butter
250 g	Magerquark

### Belag

1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
400 g	Hokkaido-Kürbis
1 EL	Olivenöl
100 g	Speckwürfel
200 g	Crème fraîche
200 ml	Milch
4	Eier
1 EL	Speisestärke
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Salz
2	grosse Prisen Pfeffer
100 g	Tilsiter mild-aromatisch (der Rote)
100 g	Tilsiter Extra (der Schwarze)
2 EL	glatte Petersilie, gehackt
	Kürbiskerne