Kürbisquiche mit Fetakäse

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Butter	100 g
Wasser	2 EL
Salz	
Hokkaidokürbis	400 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Feta	200 g
Eier	3 St.
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Petersilie, frisch	5 g

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine, Gugelhupfform 28 cm Durchmesser

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter 200 g Mehl, 100 g kalte gewürfelte Butter, 2 EL Wasser und 1 Prise Salz geben und 45 Sek./Stufe 4 kneten. Auf der Arbeitsplatte Teig kurz durchkneten und leicht ausrollen. Eine Quicheform (Ø 28 cm) einfetten. Teig in der Form verteilen, andrücken und einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in grobe Stücke schneiden.

3. In den Mixbehälter Kürbis und Zwiebel geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Die Hälfte vom Feta, Eier und Sahne zugeben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Füllung auf dem Quicheteig und übrigen Feta über die Quiche zerbröselt verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 30–35 Min. backen.

4. Kürbisquiche vorsichtig aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und Quiche damit garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	662 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	41 g