

stark verändert aus La Vialla Werbung

Kürbis-Quiche

4 Portionen

Zutaten

Für den Teig: 180 g 550er Weizenmehl, 20 g Roggenmehl, 10 g Hefe, 2 Prise Salz, 110 ml Wasser, 1 Zweig Rosmarin, 3-4 Zweige Thymian, 2-3 Salbeiblätter, 2 Esslöffel Olivenöl

für die Füllung: 1 kg Hokkaido-Kürbis, 250 g Pilze, 50 g Schinkenspeck, 3 Esslöffel Olivenöl, 50 g in Öl eingelegte Tomaten, 150 g Scarmorza, 70 g Pecorino, 50 ml Milch, 1 Ei, 1 Knoblauchzehe, 2 Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer,



Zubereitung

Teig

1. Salz mit dem Mehl mischen, Hefe im Wasser auflösen
2. Rosmarin, Thymian und Salbeiblätter fein hacken
3. aus dem Mehl, den Kräutern und dem Hefewasser einen Teig kneten, am Ende noch 2 Esslöffel Olivenöl unterkneten, Teig beiseite stellen

Füllung

4. Kürbis schälen und in Stücke schneiden.
5. die Kürbisstücke abgedeckt ca. 30 Minuten im Backofen bei 180°C weich garen
6. Pilze putzen und klein schneiden, Speck in kleine Würfel schneiden
7. Knoblauchzehe häuten, mit dem Messerrücken platt drücken
8. die Knoblauchzehe mit dem Schinkenspeck im Olivenöl anschwitzen
9. Pilze zugeben und anschwitzen bis die Pilze weich sind
10. währenddessen den Scarmorza fein würfeln und die eingelegten Tomaten in kleine Stücke schneiden
11. Pecorino reiben
12. ggf. Knoblauchzehen aus der Pilzmasse nehmen
13. die Pilzmasse mit 1 Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen
14. den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
15. die Kürbisstücke mit dem Pecorino, der Milch, dem Ei und 1 Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer mit dem Pürierstab gut zerkleinern
16. den Teig ca. 4 cm größer ausrollen als die Form groß ist
17. den Teig in die Form legen, einen Teigrand (daher die 4cm) hochziehen, mit der Kürbismasse füllen
18. auf die Kürbismasse die Pilze, den Scarmorza und die Tomaten gleichmäßig verteilen
19. eventuell überstehenden Rand auf die Quiche klappen
20. die Quiche bei 180°C Ober- und Unterhitze 40-45 Minuten backen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Salat