



Kürbis-Quiche mit Birnen und roten Zwiebeln

Für 4 Personen / 8 Stücke

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Rösten/Backen: ca. 1 Stunde

1 Backblech von ca. 30 cm Ø

Backpapier für das Ofenblech

Butter und Paniermehl für das runde Blech

Zutaten

Teig

- 125 g Halbweissmehl
- 100 g Buchweizenmehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 125 g Butter, kalt
- 0,5 dl Wasser, kalt

Belag

- 600 g Kürbisfleisch, z. B. Butternuss oder Muskat, in 5 mm dicken Scheiben
- 2 EL Bratbutter, flüssig
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer, Salz
- 1 rote Zwiebel, in Streifen
- 1–2 rotschalige Birnen, in feinen Schnitzen
- 150 g geräucherter Raclettekäse, klein gewürfelt
- 1 EL Rosmarin, gezupft

Guss

- 1,5 dl Milch
- 1 dl Halbrahm
- 2 Eier, Gr. L
- $\frac{3}{4}$ TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Teig

Beide Mehlsorten, Salz und Zucker mischen. Butter zugeben und zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser beifügen und kurz zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Belag

Kürbis mit Bratbutter mischen, auf das vorbereitete Ofenblech geben.

Rösten

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten rösten, herausnehmen, würzen, auskühlen lassen.

Fertigstellen

Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Vorbereitetes Blech damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Gesamten Belag darauf verteilen.

Guss

Alle Zutaten verrühren, würzen. Über den Belag giessen.

Backen

Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>