

## Kürbis-Quiche mit Roquefort



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " } });
```

Saisonal, fleischlos, vegetarisch, herzhaft und lecker

### Zutaten

- Für eine 28 cm Tartform:
- 250 g Mehl, gesiebt
- ½ TL Salz
- 125 g kalte Butter
- 5 El Wasser
- 1 ganzes Ei
- Getrocknete Erbsen oder weiße Bohnen zum Vorbacken
- Für den Belag:
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

- 2 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 5 EL Olivenöl
- 700 g Hokkaido - Kürbis in Spalten
- 3 ganze Eier
- 150 g Sahne
- 150 ml Milch
- ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 125 g Blauschimmel - Käse, zerbröckelt, wie: Roquefort oder Bavaria - Blue)

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Quicheboden:

### **Schritt2**

Das Mehl mit Salz mischen, rundherum die Butterflöckchen verteilen.

### **Schritt3**

Das Ei mit dem Wasser "verklappern", zum Mehl geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

### **Schritt4**

Ca. 1 Stunde in Klarsichtfolie kalt stellen, danach noch einmal kräftig durchkneten.

### **Schritt5**

Ca. 4 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und der gefetteten Tartform anpassen. Die Ränder gut andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

### **Schritt6**

Darüber Backpapier legen und die Hülsenfrüchte gleichmäßig verteilen.

### **Schritt7**

Für 25 min. bei 200 ° C "blind" vorbacken.

### **Schritt8**

Der Belag:

### **Schritt9**

Den gehackten Knoblauch, Kräuter, Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz verrühren.

### **Schritt10**

Den Kürbis in Spalten schneiden, schälen und entkernen.

### **Schritt11**

Auf ein Backblech legen und mit dem gewürzten Öl gut einstreichen.

### **Schritt12**

Nach dem Quiche Teig die Kürbisspalten für weitere 25 min. bei 200 ° C in den Backofen geben.

### **Schritt13**

In der Zwischenzeit die Eier mit der Sahne, der Milch, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss verklappern.

### **Schritt14**

Die vorgebackenen Kürbisspalten nunmehr auf dem Boden, gleichmäßig, "staffelartig" legen und die Eiersahne darüber verteilen. Für weitere ca. 25 min. backen.

### **Schritt15**

Den zerbröckelten Edelschimmel Käse mit der gehackten Petersilie mischen und über den Quiche streuen.

### **Schritt16**

Mein Kürbis - Quiche mit Roquefort lässt sich sowohl warm wie kalt servieren.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** fleischlos, kürbis, quiche, Roquefort

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-quiche-mit-roquefort/>