

# Kürbisquiche



## **Für eine runde Form**

1 Portion Blätterteig

ganze und gehackte Kürbiskerne, geröstet

2 El Rapsöl\*

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 grosse Knoblauchzehe\*, fein gewürfelt

600 g mehliges Kürbisfleisch /z.B. Potimarron/ auf der Röstiraffel gerieben

2 El gehackte Kräuter /Thymian, Rosmarin, Majoran.../

Salz, Pfeffer

## **Guss**

3 Eier\*

1 dl Rahm\*

2 dl Sauerrahm\*

100 g Bergkäse\* geraffelt

Salz, Pfeffer, Curry

Schalotten, Knoblauch und Kürbis im Öl andünsten, Kräuter untermischen, würzen. Für den Guss alle Zutaten zusammenmischen, würzen... Ganze und gehackte Kürbiskerne auf den Teigboden streuen. Kürbis darauf verteilen und Guss darüber giessen. Mit Kürbiskernen bestreuen. Bei 220 Grad 25-30 Minuten backen.

\*In der Milchhütte erhältlich