



Kochen

Shiba

Dienstag, 07.10.2025

Kürbisquiche mit Salbei

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Teig

210 g Weizenmehl und etwas Mehl für die Form
100 g Parmesan oder Grana Padano, gerieben
1 Ei, Größe M
4 EL Sauerrahm
125 g Butter, kalt und etwas mehr für die Form

Für den Belag

600 g Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Stiele Salbei
3 Eier (Größe M)
200 g Sahne
70 g Parmesan, gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Mehl, Käse, Ei, Sauerrahm und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einem flachen Rechteck formen, abdecken und ca. 30-60 Minuten kalt stellen
2. Inzwischen den Kürbis entkernen, abbrausen und in etwa 1 cm breite Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, etwa zwei Drittel der Salbeiblätter fein schneiden.
3. Eine Spring- oder Tarteform einfetten. und mit etwas Mehl ausstreuen.
4. Den Teig 10 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig etwa 3-4 mm dick und etwas größer als die Form ausrollen. Teig in die Form legen, dabei einen Rand formen, evtl. überstehenden Rand abschneiden.
5. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kürbis- und Zwiebelspalten fächerförmig darauf legen.
6. Eier, Sahne und Käse verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, gehackten Salbei und Knoblauch untermischen.
7. Die Quiche mit der Eier-Mischung übergießen und im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 220 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 30-35 Minuten backen.
8. Übrigen Salbei mit Öl mischen. Quiche herausnehmen und die Salbei-Öl Mischung auf der Quiche verteilen, weitere 10-15 Minuten backen.
9. Quiche herausnehmen, kurz ruhen lassen. Quiche in Stücke schneiden und servieren, schmeckt warm und kalt. Dazu passt Salat..