SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kürbis-Quiche | Lauch | Feta | Café de Paris

Zubereitungszeit: 55 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Blätterteig

1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten

100 ml Sahne

4 Eigelb

1 Esslöffel Café de Paris

300 g Gegarter Kürbis, klein gewürfelt

1 Prise(n) Salz bspw. Meersalz

200 g Feta, gewürfelt

Etwas Reibekäse (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

2. Die Backform mit einem Backpapier auslegen oder sorgfältig mit Fett auspinseln und den Teig so plattieren, dass ein Rand von mindestens einem Zentimeter

hochsteht.

3. Den Lauch in Ringe schneiden, waschen und in der Pfanne ein paar Minuten anschwitzen und somit vorgaren.

4. Die Sahne mit dem Eigelb und der Gewürzmischung Café de Paris verrühren oder kurz mixen.

5. Alle Zutaten auf der Quiche verteilen und mit der Ei-Sahne-Mischung (Royale) angießen.

6. Den Feta und gegebenenfalls den Reibekäse darüber streuen und bei 160°C im vorgeheizten Ofen für 40 Minuten backen.