

KÜRBIS-LAUCH-QUICHE



Hallo meine Lieben,

im vierten Teil meines Herbst-Specials zeige ich euch, wie ich eine Kürbis-Lauch-Quiche herstelle. Ihr könnt den Kürbis auch gerne austauschen. Die Zubereitung könnt ihr euch Schritt für Schritt im [Video](#) anschauen

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Höhe: 10 cm

Wer es gerne würziger mag, nimmt einen würzigeren Käse, beispielsweise Feta, Parmesan oder andere Käsesorten.

Liebe Grüße
Sally <3

MÜRBTIEG:

- 250 g** Mehl
- 130 g** Butter (kalt)
- 1** Ei
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Paprikapulver

BELAG:

- 350 g** Kürbisfleisch (Butternut oder Hokkaido)
- 2** Stangen Lauch (das Weiße)

GUSS:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 50 ml** Milch
- 3** Eier
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- Muskatnuss
- 1** kleines Stück Ingwer
- ¼ TL** Curry
- ¼ TL** Cayennepfeffer / Paprika
- ¼ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)

KÜRBIS-LAUCH-QUICHE



1 Pr. Zimt

ZUM BESTREUEN:

100 g Gouda