

Kürbis-Quiche | Lauch | Feta | Café de Paris

Dauer: 1 h 55 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für eine Quiche:

Equipment:

1 Pfanne
1 Schüssel
1 Schneebesen

Gewürze & Zutaten:

1 Blätterteig
1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
100 ml Sahne
4 Eigelb
1 – 2 EL Café de Paris Gewürzbutter
300 g gegarter Kürbis, klein gewürfelt (siehe extra Rezept)
1 Prise Salz bspw. Meersalz
200 g Feta, gewürfelt
optional etwas Reibekäse

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.