

## 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.