

Kürbisquiche mat Salbei a Speck

Mécht 1 Quiche vun 30cm – Virbereedung: 45 Min. – Frigo: 2 St. – Schäffchen: 65 Min.

Fir den Deeg:

125g Botter, kal
250g Miel
1 TL Salz
1 Ee
35ml kaalt Waasser

Fir d'Fëllung:

600g Butternut Kürbis (geschielt)
2 Knuewelekszéiwen
3 EL Olivenueleg
100g gereechert Lardonen
1 Handvoll Salbei

Fir de Flan:

3 Eeër
300ml Ram
30g Parmesan, gerappt
½ TL Salz
Peffer

De Botter a Stecker schneiden an zesumme mam Miel, Salz, Ee a Waasser an e Mixer ginn an zu engem Deeg zesummemixen.

An eng Scheif formen a mat Frischhaltefolie awéckelen. 2 Stonnen an de Frigo stellen.

De Schäffchen op 200°C Umluft virhëtzen.

De Butternut Kürbis a Wierfel vun 2cm schneiden. An eng Bakform ginn a mat 2 EL Olivenueleg vermëschen, da mat Salz a Peffer wierzen. D'Knuewelekszéiwen ongeschielt dobäiginn an alles fir ½ Stonn baken, bis de Kürbis mell ass. Ofkille loosse, dann d'Knuewelekszéiwe schielen an zerdrécken.

Während de Kürbis am Schäffchen ass, de Speck kuerz an enger Pan ubroden an op d'Säit stellen. 1 EL Olivenueleg an di selwecht Pan ginn an d'Salbeiblieder ubrode bis se knuspreg sinn. Op Kichepabeier leen an op d'Säit stellen.

Fir de Flan d'Eeër, Ram a Parmesan an engem Krou vermëschen a mat Salz a Peffer wierzen. De Knuewelek ënnerréieren.

Wann de Kürbis bis aus dem Schäffchen ass, de Schäffchen op 170°C Umluft erofsetzen.

Eng 30cm Quicheform afetten. Den Deeg aus dem Frigo huelen an op enger bemielter Aarbechtsplaque ausrullen, sou dass e liicht mei grouss ass wei d'Form. Den Deeg an d'Form hiewen, undrécken an den iwwerschëssegen Deeg ofschneiden.

Den Deegbuedem e puermol mat enger Forschett apicken. De Kürbis, Speck a Salbei an der Form verdeelen an de Flan driwwerschëdden.

D'Quiche am virgeheizte Schäffche 35 Minutte baken.

Waarm oder kal zerwéieren.