



Kürbis-Zucchiniquiche

für 1 Quicheform (Durchmesser 26 cm)

1 Ei
250 g Weizen- oder Dinkelmehl Type 1050
120 g kalte Butter
2-3 EL kaltes Trinkwasser
3 EL Milch
Prise Kochsalz
500 g ausgelöstes Kürbisfleisch

1 kleine Zucchini
1 geh. TL Salbei, getrocknet (z.B. von Sonnentor)
1/2 Bund glatte Petersilie
2 Eier
200 g Quark, lactosefrei
2 EL Senf, mittelscharf
50 g Hartkäse (z.B. Emmentaler), fein gerieben
Pfeffer, schwarz
Prise Salz
Muskat, frisch gemahlen
Etwas Mehl zum Ausrollen

Ei in eine Tasse aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. 250 g Mehl, Butter, Wasser, verquirltes Ei, 3 EL Milch, Wasser und einer Prise Salz mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

Kürbis waschen und in Würfel schneiden. Etwas Öl im Topf erhitzen und den Kürbis darin 5 Minuten dünsten. Die Zucchini grob raspeln, etwas Salz darauf geben und dann mit den Händen die Zucchini ausdrücken und in einem Sieb noch abtropfen lassen.

Quark in eine Rührschüssel abwägen, mit Senf, Eiern, Pfeffer, Salz, Petersilie, Salbei und Muskat vermischen. Die Kürbiswürfel und die Zucchiniraspel vermengen. Mürbeteig ausrollen und in eine Quicheform festdrücken. Die Gemüsefüllung in der Quicheform verteilen. Mit Hartkäse bestreuen und 40 min im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.