

## Kürbisquiche vom Blech

### Zutaten für 1 Blech:

*Teig:* 450 g Mehl - 225 g Butter / Margarine – Salz – *Belag:* 500 g Kürbis – 1 Bund Lauchzwiebeln – 1 Bund Petersilie – 350 g Gorgonzola – 250 g Sahne – 3 Eier – Salz – Pfeffer – Cayennepfeffer – 100 g geräucherter Schinken (nach Belieben)

### Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl mit der Butter oder Margarine in kleinen Stücken mischen. 2 TL Salz und etwa 100 ml kaltes Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Für den Belag den Kürbis waschen und Kerne entfernen, dann mittelfein raspeln
- Lauchzwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und fein hacken
- Schinken fein würfeln
- Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Sahne und Eiern verrühren und mit Pfeffer abschmecken
- Kürbis mit den Lauchzwiebeln, der Petersilie und dem Schinken unter die Käsecreme mischen. Vorsichtig mit Salz abschmecken
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Teig nochmals durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. Rundherum einen Rand hochziehen
- Kürbismasse auf dem Teig verteilen
- Die Quiche auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen bis sie schön gebräunt ist

Wir wünschen guten Appetit!

