

Kürbis-Feta Quiche

Zutaten

Mürbeteig

150g Dinkel Vollkornmehl
70g Butter kalt, in Stücken
20g Wasser
1/2 TL Kräutersalz

Zubereitung

Zutaten verreiben, alles zusammen zu einem Teig fügen und in die eingefettete Tarte oder Quicheform Ø 28 cm drücken - Rand ca. 2 cm hochziehen

Form mit dem Teig für ca. 30 Minuten kühl stellen
Boden mit der Gabel einstechen

Füllung:

2 Zwiebeln
400g Kürbis
200g Feta

fein geschnitten
fein geraffelt
in Stücken

200g Crème fraiche
3 Eier
20g Speisestärke
2 EL gehackte Kräuter
1 TL Kräutersalz
1/4 TL Pfeffer

frisch oder getrocknet

zusammen gut verrühren und mit der Gemüse Käse Mischung vermengen

Füllung auf den Boden verteilen und 30-35 Minuten bei 190°C Unter- & Oberhitze backen

In 8 Stücke schneiden

Optional mit Sprossen & Blüten garnieren & geniessen

Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**