

Shiba Kürbis-Quiche

Zutaten

Für den Teig:

210 g	Weizenmehl (und etwas Mehl für die Form)
100 g	geriebener Parmesan
1	Ei
4 EL	Sauerrahm
125 g	kalte Butter (und etwas mehr für die Form)

Für den Belag:

600 g	Hokkaido-Kürbis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 Zweige	Salbei
3	Eier
200 g	Schlagsahne
70 g	Parmesan (gerieben)
1 EL	Olivenöl

Gewürze:

Etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Geschmack
-------	--

Zubereitung

1. Aus Weizenmehl, Parmesan, Ei, Sauerrahm und Butter rasch einen glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und den Teig für 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Während der Teig ruht, den Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Spalten schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Salbeiblätter von den Stielen abzupfen, zwei Drittel davon hacken.
3. Den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen.
4. Den Teig etwa 10 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend den Teig 3-4 mm dick und etwas größer als die Form ausrollen. In die vorbereitete Form legen und dabei einen Rand formen. Überstehende Teigreste abschneiden.
5. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Dann die Kürbis- und Zwiebelspalten rosettenartig auf dem Boden verteilen.
6. In einer Schüssel Eier, Schlagsahne und den geriebenen Parmesan verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, dann den gehackten Salbei und den Knoblauch unterrühren.
7. Die Quiche mit der Eier-Sahne-Mischung übergießen und im vorgeheizten Ofen für 30-35 Minuten backen.
8. Den restlichen Salbei mit Olivenöl vermengen und nach den ersten 30-35 Minuten auf der Quiche verteilen. Anschließend weitere 10-15 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun und durchgebacken ist.
9. Die Quiche aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.