



Herzhafter Kürbis-Kuchen

mit Ziegenkäse



Zutaten für 1 Form:

| | |
|------------------------|---|
| Kürbiskuchen | 1 Tarteform (23 cm Durchmesser) mit Öl einfetten und mit den Blätterteigplatten so auslegen, dass die gesamte Form ausgefüllt ist und ein Rand entsteht. Teig in die Form drücken und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15 Min vorbacken. Herausnehmen und 10 Min abkühlen lassen. Den aufgegangenen Boden mit den Händen wieder flach drücken. |
| 1 EL Rapsöl | |
| 2 Pack. Blätterteig | |
| 650 g Hokkaido Kürbis | |
| 120 g Ziegenfrischkäse | |
| 3 Zweige Thymian | |
| 4 Eier | Inzwischen Kürbis halbieren, Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfruchtfleisch würfeln. Kürbis kochen, abgießen sobald er gar ist, abtropfen lassen und zusammen mit den Gewürzen, der Crème fraîche, der Milch, den Eiern und dem Ziegenkäse pürieren. |
| 160 g Crème fraîche | Mit Saft und schale der Zitrone fein abschmecken und die Kürbis- |
| 185 ml Milch | masse in die Form geben. |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| 1/2 Zitrone | |

Im noch heißen Backofen bei 180 °C weitere 30 Min backen. Quiche herausnehmen und etwa 10 Min abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und leicht warm oder kalt servieren.