

Kürbis-Maultaschen-Quiche



Zutaten für eine Quicheform (Ø 28 – 30 cm)

Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 120 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz

Für die Füllung:

- 1 Päckchen vegetarische Maultaschen
- 1 kleinen Kürbis
- 1 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 2 EL Öl
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 200 g Schmand
- 1 EL Thymianblättchen (getrocknet geht auch)
- 1 EL geh. Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 70 g frisch ger. Parmesan
- evtl. 1 TL Chiliflocken (falls ihr es etwas schärfer mögt)

Zubereitung:

1. Maultaschen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Danach abgießen und etwas abkühlen lassen. Danach in Würfel schneiden.
2. Für den Teig alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem Mürbteig verkneten. In Folie wickeln und für 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit Kürbis waschen, entkernen und in ca. 2x2cm große Würfel schneiden. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Kürbiswürfel darin bissfest garen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili ebenfalls waschen, entkernen und in klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Chili dazugeben und alles goldgelb anbraten.
5. Eier mit Milch und Schmand verrühren. Thymian und Petersilie dazurühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel-Knoblauch-Chili-Gemisch dazugeben und zum Schluss Parmesan unterrühren.
6. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
7. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund ausrollen (etwas größer als die Form) und in eine gefettete Quicheform legen, dabei einen Rand hochziehen.
8. Maultaschen und Kürbis auf den Teig verteilen. Schmand-Eier-Mischung darüber gießen und evtl. mit Chiliflocken bestreuen.
9. Quiche im Backofen ca. 45 Minuten backen.

Die Küchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>