



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## KÜRBIS-QUICHE MIT SALBEI UND FETA



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

4-6

### ZUTATEN

#### Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g kalte Butter, in Würfeln
- 45 ml Milch

#### Für die Quichefüllung:

- 350 g Butternut-Kürbis, in Würfeln
- 125 ml Milch
- 125 ml saure Sahne
- 2 Eier (Größe L)
- 60 g Feta-Käse, grob zerkrümelt
- 2 EL Salbei, gehackt

### ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig: Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) vorheizen.
2. Dann zunächst Mehl und Salz vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Butter hinzugeben. Mit den Fingerspitzen Butter und Mehl zu Streuseln verarbeiten.
3. Anschließend die Milch hinzugeben und die Mischung mit einer Gabel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig glatt, aber nicht zu lange kneten.
4. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und zu einer Scheibe flachdrücken. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Dann die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig 2 mm dick ausrollen. Eine Le Creuset Quiche- und Obstkuchenform 28 cm leicht einfetten und den Boden und die Seiten mit dem Teig auskleiden. Gut in die Rillen der Backform drücken und überschüssigen Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier abdecken.
6. Mit Backbohnen zum Blindbacken befüllen und 20 Minuten lang abgedeckt im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen. Die Backbohnen und das Backpapier entfernen. Dann für weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

7. Für die Quichefüllung: Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) vorheizen.
8. Nun etwas Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Die Kürbiswürfel portionsweise goldfarben anbraten, würzen und beiseitestellen.
9. Milch, saure Sahne und Eier verquirlen, würzen und den gehackten Salbei dazugeben.
10. Den angebratenen Kürbis auf den Teigboden geben und mit Feta bestreuen. Die Eiermasse darüber gießen und 45 Minuten lang backen, bis die Quiche goldfarben und fest ist, jedoch in der Mitte noch leicht wackelt.
11. Aus dem Ofen nehmen und in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zusammen mit einem frischen Salat servieren.

*Copyright Bild/Rezept © 2025 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)