



## Kürbis-Zucchini-Quiche mit Kresse-Crème

Diese Quiche mit ihren aromatischen Gemüsen schmeckt herrlich buttrig und nach gebräuntem Käse. Der Joghurt in der Crème macht sie leicht und Zitronenabrieb gibt ihr Frische. Durch die in Streifen gehobelten Gemüse wirkt sie nicht rustikal, sondern modern. Frischer Thymian hebt ihren Geschmack noch einmal in Richtung Sommer.

**F**ür den Teig Butter, Mehl und Ei verkneten. Mit etwas Salz, Chilisalz und Muskat würzen. Zügig arbeiten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Kürbis, Möhren und Zucchini mit der Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Nacheinander kurz blanchieren, damit sie sich gut verlegen lassen und nicht brechen. Den Hokkaido nur sehr kurz ins Wasser geben, denn er zerfasert sehr schnell. Die Gemüse auf Küchenkrepp auslegen.

Teig auf Backpapier dünn ausrollen und in die Form heben. Überstehende Ränder mit der Küchenschere sauber abschneiden.

Für den Guss Joghurt, Eier, Milch, Crème fraîche, zwei Drittel geriebenen Käse und



Zitronenabrieb aufmixen. Den Teigboden dünn mit Bröseln bestreuen und ein Drittel der Masse darauf verteilen. Die Gemüsestreifen von außen nach innen in die Form legen. Dazwischen immer wieder ein wenig von dem Guss als „Kleber“ dazwischen geben. Außen herum mit möglichst langen Streifen arbeiten, im Inneren zuletzt kürzere oder nicht ganz so schöne Streifen legen.

Den restlichen Guss darüber geben. Ich empfehle, in zwei Schritten vorzugehen. Zunächst nicht alles über dem Gemüse verteilen, damit man später die mühsam aufgestellten Streifen noch sieht. Dann die Tarte bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene 40 Minuten backen. Dann erst restlichen Guss, Käse und Butterflöckchen dünn darüber verteilen und 10 bis 15 Minuten weiterbacken, bis die Quiche goldbraun geworden ist.

-2-

Am Ende den Grill dazuschalten, dann jedoch den Backofen ununterbrochen im Blick behalten, denn nun geht das Bräunen sehr schnell voran. Die Quiche auf einem Kuchengitter je nach Wunsch abkühlen lassen.

Thymianblättchen über die Quiche streuen und sie z. B. mit einem zitronigen Kressejoghurt (griechischer Joghurt) servieren.

Tipp: Wer wenig Zeit hat, kann einen fertigen Mürbteig aus dem Kühlregal nehmen

## Zutaten

Für 8 Portionen

Menge	Zutat
	<b>Der Teig</b>
200 g	Dinkelmehl
100 g	Butter (kalt)
1	Ei
	Salz, Chilisalz, Muskat
	<b>Der Belag</b>
800 g	Kürbis (Butternut und Hokkaido)
2 mitteldicke	Möhren
2	Zucchini
	<b>Der Guss</b>
200 g	Joghurt (3,8 % Fettanteil)
3	Eier
Ein kleiner Schuss	Milch
2 EL	Crème fraîche
1	Bio-Zitrone
80 g	Bergkäse (gerieben)
	Salz, Pfeffer, Muskat
Ca. 40 g	kalte Butter
2 EL	Semmelbrösel
Außerdem	Backpapier
Außerdem	Backform (26 cm) mit Hebeboden