

Kürbis Quiche mit Gouda & Rosmarin



Das brauchst du:

- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 1 Pidy Vollkorn-Quiche-Tartelette
- 130 g Gouda, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 650 g Hokkaido Kürbis
- Frischer Rosmarin

- 1 Knoblauch pressen und mit Öl und Salz verrühren.
- 2 Kürbis entkernen und in Spalten schneiden und mit Öl-Salz-Mischung bestreichen. Bei 200° Ober-/Unterhitze für 25 min. backen.
- 3 Die Sahne mit Milch und Eiern verrühren, anschließend Salz und Pfeffer dazugeben.
- 4 Kürbisspalten auf den Quicheboden legen und mit der Milchlösung übergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und für ca. 25 min. backen.
- 5 Frischen Rosmarin auf die Quiche geben und für weitere 10-15 min. backen, bis der Käse leicht gebräunt und die Füllung schön fest ist.

TIPP: Statt Hokkaido kann auch jeder andere Speisekürbis verwendet werden.