

Mais-Kürbis-Quiche

Für 4 Personen

150 g Emmentaler Käse	1 Zwiebel, rot	0,25 Bund Petersilie
1 EL Olivenöl	200 g Mais	350 g Kürbis
50 g Butter	2 Eier	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Käse reiben. Die Zwiebel fein hacken und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel- und Kürbiswürfel in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Mais, Butter und den geriebenen Käse in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Dann die Zwiebeln, den Kürbis, gehackte Petersilie und die Eier unter die Mais-Käse-Masse heben und alles in vier kleine, feuerfeste Auflaufförmchen füllen. Für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Chakall am 03. Februar 2012