

Kürbis-Torte mit Speck

Für 4 Personen

600 g Hokkaido-Kürbis	1 mittelgroße Zwiebel	100 g Speck in Scheiben
1 EL Pflanzenöl	50 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß	Butter
2 EL Semmelbrösel	20 g Kürbiskerne, geschält	100 g Emmentaler am Stück
3 Stiele Salbei	5 Zweige Thymian	5 Eier
250 g Magerquark		

Außerdem:

1 Torten-Springform

Den Hokkaido-Kürbis waschen, trockenreiben, halbieren und das Kerngehäuse auskratzen. Kürbishälften nochmals halbieren und dann auf der Küchenreibe grob raspeln.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne oder einem Topf das Öl erhitzen und die geschnittene Zwiebel mit dem Speck darin anschwitzen. Die Kürbisraspel dazugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Dann die Pfanne vom Herd nehmen, die Kürbismischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit eine Torten-Springform (26 -28 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Emmentaler fein reiben.

Salbei und Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abnehmen und grob schneiden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Unter die abgekühlte Kürbismischung den Quark, Eier, geriebenen Käse, Kräuter, geröstete Kürbiskerne mischen und anschließend in die Springform geben.

Anschließend die Torte für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Torte in Stücke schneiden und nach Belieben mit Salat servieren.

Rainer Klutsch am 02. November 2023