

Quiche-Lorraine

Für 8 Personen

1 Rolle Blätterteig (275 g)	750 g Hülsenfrüchte	2 Zwiebeln
500 g Mangold	600 g Hokkaido-Kürbis	3 El Öl
Salz	Pfeffer	4 Eier (Kl. M)
300 ml Schlagsahne	50 g geriebener Parmesan	3 Scheiben gekochter Schinken

Blätterteig in eine Quicheform (26 cm O) legen, den Rand festdrücken und den überschüssigen Teig abschneiden. Den Teig mit einer Gabel am Boden mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 15 Minuten vorbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Mangold gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Stiele in 5 cm lange dünne Streifen schneiden, die Blätter in feine Streifen schneiden. Kürbis entkernen, erst in Spalten, dann in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Mangold darin 2 Minuten andünsten. Kürbis zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, Sahne und Parmesan mischen. Hülsenfrüchte vom Teig nehmen. Schinken auf den Teig legen. Gemüse darauf verteilen, Eiermilch darübergießen. Im heißen Ofen bei 150 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 06. 11. 2010