

Spätsommerquiche

Zutaten:

1 Pck. (275 g)frischer Blätterteig
(aus dem Kühlregal)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 g Hokkaido-Kürbis
2 EL Olivenöl
500 g gemischtes Hackfleisch
je 1 TL getrockneter Thymian und
Oregano
2 EL Tomatenmark
1 Dose (425 ml)gehackte
Tomaten
Salz
Pfeffer
Zucker
250 g Cherrytomaten
2 EL Paniermehl
evtl.frischer Oregano zum
Garnieren
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen.
Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein
würfeln. Hokkaido waschen, putzen,
entkernen und Kürbisfleisch klein
schneiden. Öl in einer großen Pfanne
erhitzen. Hack darin krümelig anbraten.
Zwiebeln, Knoblauch, Kürbis und Kräuter
zufügen und ca. 5 Minuten mit braten.
Tomatenmark zufügen und kurz mit
anschwitzen, mit gehackten Tomaten
ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker
würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Blätterteig entrollen und eine Quicheform
(ca. 24 cm Ø) gleichmäßig damit auslegen.
Boden mit Paniermehl bestreuen. Pfanne
vom Herd ziehen. Tomaten waschen,
halbieren unter die Hackmischung rühren
und evtl. nochmal abschmecken. Lauwarm
abkühlen lassen.
Abgekühlte Hackmasse auf dem Boden
verteilen. Quiche im vorgeheizten
Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/
Gas: s. Hersteller) 30–40 Minuten auf der
unteren Schiene backen. Eventuell nach
20–25 Minuten abdecken. Nach Belieben
mit Oregano garniert servieren

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de