Kürbisquiche (1 Mittelgroßes Blech)

125 g Butter oder Margarine

125 g Weizenmehl 405

125 g Vollkorn Weizenmehl

1 Ei

3 EL. Kaltes Wasser

½ TL. Salz zu einem Mürbeteig verkneten und kaltstellen.

½ mittelgroßen Kürbis, ca. 800g putzen und in ca. 10 – 15mm dicke Spalten schneiden.

Teig auf das gefettete Blech ausrollen und **10 Min. bei 175°** vorbacken.

Kürbisspalten auflegen.

300 g Saure Sahne oder Schmand

3 Eier

125 g Hirtenkäse gerieben

Salz und Pfeffer

Reichlich Schnittlauchröllchen und Rosmarin

1 rote Paprika in Würfel geschnitten

5 Zehen Knoblauch zerdrückt zu einer gleichmäßigen Masse vermengen und über die Quiche geben.

Ca. **40 Minuten bei 160°** backen, bis der Kürbis weich ist.

Schmeckt auch sehr lecker mit anderem Gemüse, wie Mangold, Möhren oder Spitzkohl.

Mit gewürfeltem Speck oder Bacon in Scheiben findet es auch Liebhaber.