

# Kürbisquiche

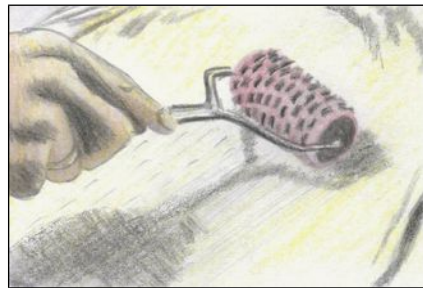
kürbisquiche10q.odt

## Zutatenliste für 8 Portionen:

	Butter
800 g	Pizza-Hefeteig
500 g	kleiner Kürbis
1	Porree
250 g	Schafskäse
150 g	Putenbrust
6	Eier
1,6 kg	gekochte Kartoffeln
13 EL	Joghurt
	Salz
	Pfeffer
	Salbei
	Rosmarin
200 g	Emmentaler, gerieben

## Zubereitung:

Eine Auflaufform mit Butter einreiben. Den Teig ausrollen, danach den Teig mit dem Teigroller bearbeiten.



Teigroller im Einsatz

Den Kürbis schneiden, die Kerne entfernen und den Kürbis in Scheiben raspeln. Den Porree in Ringe schneiden und waschen. Den Schafskäse in Würfel, die Putenbrust in Streifen schneiden.



Den Kürbis schön klein raspeln

Als Füllung die Eier, die gekochten Kartoffeln und 10 EL Joghurt mit Salz, Pfeffer, Salbei und Rosmarin im Mixer pürieren.

Einen Teil des Kürbis, den geriebenen Emmentaler und 3 EL Joghurt miteinander zu einer Soße vermischen.

Die Füllung über den Teig schütten und gut verteilen. Den Kürbis auf den Teig schichten, dann den Schafskäse verteilen, dann die Putenbrust und Porree verteilen. Zum Schluss die Soße auf den Auflauf verteilen.



Die Füllung pürieren

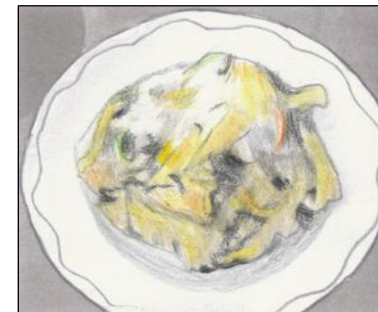


Fehlt nur noch die Käsesoße

In den Backofen auf die mittlere Schiene stellen, bei 180°C ca. 45 Min. backen.

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Zubereitungszeit: 45 Min.  
Schwierigkeitsgrad: mittel

Kosten pro Portion: xxx  
Kalorien pro Portion: xxx  
K: xxx F: xxx E: xxx



Fertig serviert



Fertig gebacken

Zu Halloween passt das sehr gut, in der Zeit gibt es günstig Kürbis zu kaufen. Im Garten kann man einfach selber welchen ziehen, Kürbis setzt sich durch jedes Unkraut durch und braucht nur gesät und geerntet werden.