

Hackfleisch – Kürbis – Quiche

1	El	Oel	in Bratpfanne erhitzen
350	g	Gehacktes Rind	anbraten
1		Zwiebel, geh.	mitdünsten
		Kräuter nach Wahl	beigeben, kurz mitdünsten
1	tl	Paprika Pfeffer	
1	dl	Weisswein	zusammen ablöschen, ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist, auskühlen lassen
1	dl	Bouillon	
400	g	Kürbis (gerüstet gewogen)	in Stücke schneiden, in wenig Salzwasser weich kochen, auf der ausgeschalteten Platte etwas trocknen lassen
1,5	dl	Rahm oder Blanc battu Salz, Pfeffer	zusammen mit dem Kürbis pürieren, auskühlen lassen
2		Eier, verklopft	darunter rühren
2	El	Kürbiskerne	hacken, ebenfalls daruntermischen
1		Kuchenteig rund	eine eingefettete Springform oder Wähenform damit belegen, Boden gut einstechen. Hackfleisch darauf verteilen, Kürbismasse darüber geben
2	El	Kürbiskerne	hacken, darüber verteilen

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, unterste Rille, ca. 35 Min.

