

Rezept

# Kürbisquiche mit Räucherspeck

Ein Rezept von Kürbisquiche mit Räucherspeck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> fettreduzierter Frischkäse
<b>1</b> Eigelb	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	<b>500 g</b> Hokkaido-Kürbis
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>2 Stängel</b> Petersilie
<b>2</b> Zwiebeln	<b>100 g</b> Räucherspeck
<b>40 g</b> Emmentaler Käse am Stück	<b>50 g</b> Butter
<b>3</b> Eier	<b>150 ml</b> Milch
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (CA. 24 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Frischkäse und Eigelb dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verarbeiten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen den Kürbis waschen, entkernen und samt Schale grob raspeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Petersilienblätter fein hacken. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Käse fein reiben.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln und den Speck darin ca. 2 Min. anbraten. Die Zwiebel-Speck-Mischung herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Mischung mit den Kürbisraspeln, Käse, Petersilie und Schnittlauch mischen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Tarteform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Kürbismasse auf dem Teig verteilen.
5. Für den Guss die Eier mit Milch und Senf verquirlen. Den Eierrguss mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über die Kürbismasse gießen. Die Quiche im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen. Die Quiche herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann aus der Form nehmen.