

# Kürbis-Zucchini-Lauch-Quiche

## Das brauchst du dafür

200 g Zucchini  
200 g Hokkaido-Kürbis  
400 g Sahne  
1 Stange Porree  
2 mittelgroße Eier  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 Tarte-Teig, rund (Tante Fanny)  
Butter,  
2 EL Semmelbrösel



## So wird es gemacht

Den Porree und die Zucchini gründlich waschen. Den Porree in feine Ringe, Zucchini mit einem [Gemüsehobel](https://www.boerner.de/boerner-gemuesehobel-v1-classiline-starter-set/V110054) in feine Stifte schneiden. Kürbis von den Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne den Kürbis, die Zucchini und den Porree leicht anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Kürbis aber nicht durchgaren, da er im Ofen noch nachzieht. Die Sahne mit den Eiern in einem Gefäß gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tarteform mit etwas Butter ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den Tarteteig in die Form geben und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit die Luft entweichen kann. Nun die Kürbis-Lauch-Zucchini-Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit der Sahne-Ei-Mischung begießen und im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad Umluft 30 Minuten garen.



Dauer  
90 Minuten



Aufwand  
Einfach

Küchen  
**SCHNACK**.DE