

## *Hauptgang: Mörderische Kürbis Quiche mit brutal Zerhacktem*

Für 4 Verdächtige

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. **Backzeit:** 45-55 Min. **Schwierigkeit:** einfach

200 g + etwas Mehl

100 g kalte + etwas Butter

2 Eier (Gr. M)

1/2 (ca. 400 g) kleiner Hokkaido-Kürbis

1 rote Chilischote

1 großer Apfel (z. B. Boskop)

2 EL Öl

400 g gemischtes Hack / für die vegetarische Alternative: 150g Sojagranulat

200 g cremiger Schafskäse

200 g Creme Fraiche

100 ml und 4 EL Milch

für die vegetarische Alternative: 1 EL Gemüsebrühe, 1EL Tomatenmark, 1 EL Gewürz (z.B. Grillgewürz), 1 EL Sojasauce, 1TL Senf

Alufolie, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für den Teig 200 g Mehl, 1/4 TL Salz, 100 g Butter in Stückchen, 4EL Milch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die vegetarische Alternative: Das Sojagranulat in eine Schüssel geben Gemüsebrühe, Tomatenmark, Sojasauce und Senf oder andere Gewürze nach Belieben dazugeben. Mit kochendem Wasser übergießen und zur Seite stellen. Die Brühe muss stark gewürzt sein, sonst schmeckt das Granulat später nach nichts. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Kürbis waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Anschließend samt Schale in dünne Scheiben schneiden. Chili putzen, längs einschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen und grob raspeln.

Wenn das Sojagranulat aufgegangen ist, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Wichtig ist, dass das Granulat danach gut ausgedrückt wird mit bspw. Einem Löffel.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack/Sojahack darin krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Bei der vegetarischen Alternative ggf. nachwürzen je nach Geschmack. Kürbis im heißen Bratfett unter Wenden 2–3 Minuten braten. Chili und Apfel zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hack/Sojahack unterheben.

Schafskäse zerkleinern. Mit Creme Fraiche, 100 ml Milch und 2 Eiern kurz pürieren. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf etwas Mehl rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, dabei den Rand 3–4 cm hochdrücken. Hälfte Kürbis-Hack-Mischung hineingeben. Hälfte Schafskäsecreme darauf verteilen. Vorgang mit restlichen Zutaten wiederholen. Quiche im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 45–55 Minuten backen. Evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Folie abdecken.