

Thursday, October 18. 2007

Kuerbis - Kaese - Quiche

250 g Mehl
125 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
100 g getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 kg ausgeloestes Kuerbisfleisch
200 g Raclettekaese
1/2 Bund Koriandergruen
3 EL Olivenoel
6 Scheiben Serrano-Schinken

Mehl sieben. Die Butter mit dem Eigelb schaumig ruehren, mit Salz, 50 ml Wasser unter das Mehl arbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 20 Min. kalt stellen.

Tomaten abtropfen lassen, das Oel dabei auffangen, Tomaten puerieren, etwas aufgefangenes Oel unterruehren. Knoblauch schaelen, dazupressen. Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad).

Teig auf bemehlter Flaechе ausrollen, in die Tarteform geben, mit Tomatenpaste bestreichen. Kuerbisfleisch in Spalten, Kaese in Scheiben schneiden. Beides abwechselnd kreisfoermig schichten.

Koriandergruen waschen, trocknen, Blaettchen abzupfen, mit Olivenoel verruehren, ueber die Quiche traefeln.

Auf mittlerer Einschubleiste 30 Min backen, dann mit dem Schinken garnieren, servieren.

~~~

orange: Dazu gab es einen Tomaten-Gurken-Salat mit angeroestetem Salatkerne-Mix und eine Schmandsauce:  
1 Becher Schmand, frische gehackte Kraeuter (wir hatten Thai-Basilikum, Koriander und Schnittlauch), Salz, Pfeffer, getrockneter Knobel aus der Muehle. War sehr lecker und hat pappsatt gemacht. Aber es sei gesagt dass der Raclettekaese einfach zum Himmel stinkt \*g\*

~~~

Posted by orange in vegetarisch at 14:51