

Kürbis-Quiche mit Oliven



Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl
150 g Weizenmehl, Type 1050
70 g Butter
100 g saure Sahne
Salz
1 kg Kürbisfleisch
200 g Zwiebeln
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
100 g durchw. Speck
100 g schwarze Oliven, entsteint
2 Eier
100 ml Milch
1 B. Creme fraiche
1/2 TL Thymian

Zubereitung

verkneten, 30 Min. kalt stellen, den Teig in der Größe einer Quicheform ausrollen, die Form auslegen, einige Male mit einer Gabel einstechen, bei 180°C ca. 10 Min. vorbacken
in kleine Würfel schneiden
in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten, Kürbiswürfel zugeben, würzen, solange dünsten, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen
in Streifen schneiden, im eigenen Fett braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen
kleinschneiden
verquirlen, alle Zutaten auf den vorgebackenen Boden verteilen, und 30-40 Min. bei 180°C backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.