

# Grusel-Kürbis-Quiche

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 100 min | einfach

## Zutaten

für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 1050
- 125 g kalte Margarine
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Jodsalz
- 250 g Hokkaido Kürbisfruchtfleisch
- 200 g Süßkartoffeln
- 3 Stk. Lauchzwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Créme légère
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 1 schwarze Olive ohne Stein
- Schnittlauch zum Garnieren

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1019 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 243 kcal |
| Fett: | 15 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5 g |
| Kohlenhydrate: | 21 g |
| davon Zucker: | 3,2 g |
| Ballaststoffe: | 2,2 g |
| Eiweiß: | 5,8 g |
| Salz: | 0,48 g |

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Margarine, Ei, Salz und 3 EL kaltem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2. Für die Füllung Kürbis halbieren, mit einem Esslöffel Kerne und Fasern herausnehmen. Süßkartoffel

schälen. Beides groß reiben. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse in einer Pfanne im heißen Öl anbraten.

3. Eier mit Crème légère verrühren, dabei 2 TL Crème légère für die Garnierung beiseitestellen. Knorr Gemüse Bouillon und Salz unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Guss mit dem Gemüse mischen.

4. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Quicheform (26 cm Durchmesser) ausrollen. Form mit etwas Margarine ausfetten, mit dem Teig auskleiden. Kürbisfüllung auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen. Restlichen Teig in Formgröße ausrollen. Mit einem Messer oder Pizzaschneider in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 2 Streifen wie einen Zopf flechten und auf die Füllung legen, dabei im oberen Drittel eine kleine Öffnung für die Augen lassen.

5. Kürbis-Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit der restlichen Crème légère 2 Kleckse als Augen auf die Quiche geben. Für die Pupillen die Olive längs halbieren und jeweils eine Hälfte auf den Crème légère Klecks geben. Für die Augenbrauen ein paar Schnittlauchröllchen und für die Haare 3 cm lange Schnittlauchhalme daraufgeben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 40 min Kühlzeit: 30 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen