

Kürbis-Quiche

150g Weizenmehl Typ 1050

75g Butter

1,5EL Wasser

100g Schinkenspeck

150g Kürbiswürfel

1 Zwiebel gewürfelt

200ml Milch

3 Eier

25g geriebener Käse

1EL Speisestärke

- Mürbeteig aus Mehl, Butter und Wasser zubereiten und in der Form auslegen und 10-12 min bei 160°C vorbacken
- Speck, Kürbiswürfel und Zwiebelwürfel auf dem Boden gleichmäßig verteilen
- Milch, Eier, Käse und Speisestärke verrühren und über dem Boden verteilen

Guten Appetit!

