

Kürbis-Quiche mit Curry

150 g Weizenmehl Typ 1050

75 g Butter

1,5 EL Wasser

250 g gekochte Kartoffeln

400 g Kürbisfleisch

200 ml Kokosmilch

2 Eier

Curry

- Mürbeteig aus Mehl, Butter und Wasser zubereiten und in der Form auslegen und 10-12 min bei 160°C vorbacken
- Kartoffeln und Kürbisfleisch grob würfeln und auf Boden verteilen
- Kokosmilch und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und über dem Boden verteilen
- bei 160°C ca. 40min backen

Guten Appetit!

