



Quiche mit Maultaschen

Quiche mit Maultaschen und Kürbis

Zubereitungszeit: bis 1 Stunde

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem Mürbteig verkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Kürbis schälen und die Kerne entfernen, dann in Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Kürbiswürfel hineingeben und mit andünstenden. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Die Maultaschen oben auflegen, die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Maultaschen wenden und weitere 3-5 Minuten ziehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund ausrollen (etwas größer als die Form) und in eine gefettete Quicheform legen, dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen.
4. Eier mit Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren.
5. Maultaschen und Kürbis auf den Teig verteilen. Schmand-Eier-Käse Mischung darüber gießen. Abschließend den restlichen Käse darüber streuen. Im Backofen auf 160 Grad Umluft für ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Wenn ihr es vegetarisch möchtet, können wir euch unsere „Gemüse Maultaschen“ oder "Vegane Maultaschen" empfehlen.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

Für den Quiche Teig:

- Quicheform 28 cm
- 250g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 120g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz

Für die Füllung:

- 1 Packung Settele Wirtshaus-Maultaschen 400g
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 250g Kürbis, Hokkaido oder Butternut
- 150ml Brühe
- 1-2 EL Petersilie
- 3 Eier
- 200g Schmand
- 100g Emmentaler, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 Msp Muskat

