

Charmantes Allerlei aus einem Hokkaido Kürbis



Kürbis Quiche

Zutaten für den Mürbeteig (Pâte Brisée)

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 4 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten (#1), zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Form legen. Den Boden mit einer Gabel gleichmäßig einpieksen und den Rand mit der Rückseite einer Messerklinge eindrücken (#2) und in dem vorgeheizten Backofen für 20 Min. blind backen.

Zutaten für die Füllung

- 2 rote Zwiebeln
- ¼ mittelgroßer Hokkaido Kürbis
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 3 EL Dosenmais
- Petersilie
- 1 handvoll gehackte Walnüsse
- Öl

Zutaten für die Sauce

- 3 ganze Eier
- 1 Becher saure Sahne oder Crème fraîche
- 50 ml Sahne

Den Boden mit Crème fraîche oder saurer Sahne bestreichen. Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini und den Kürbis jeweils mit Öl einreiben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Gemüse auf dem Teig schichten und verteilen: 1. Tomaten, 2. Zwiebeln, 3. Zucchini, 4. Kürbis und schließlich den Mais und grob gehackte Walnüsse darüber streuen.

Für die Sauce alle Zutaten verquirlen und gleichmäßig über den Kuchen gießen.

Jetzt heißt es ab in den schon vorgeheizten Ofen für 45 Min. bei 200 Grad.



Quiche

Am besten schmeckt der Kuchen einmal abgekühlt und dann wieder aufgewärmt, denn so ist alles gut eingezogen und der Kuchen lässt sich auch besser schneiden.

Ofengemüse

Noch so viel von den Zutaten übrig? Einfach alles mit Öl einreiben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und auch ab in den (immer noch vorgeheizten) Ofen für ca. 30 Minuten.

Was mache ich nun mit der anderen Hälfte des Kürbisses? Eine Suppe! Supereinfach:

Kürbissuppe

Zutaten für die Suppe

- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 3 Karotten und/oder
- eine handvoll Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- Gemüsebrühe

Kürbis in grobe Stücke schneiden, Rosenkohl putzen (Füßchen abschneiden und die äußeren Blätter abzupfen), Kartoffeln, Karotten und Zwiebel in grobe Würfel schneiden und alles zusammen in einem Kochtopf anrösten mit einem „Schwung“ Öl, Pfeffer, Salz, Zucker und Curry. Anschließend mit Wasser ablöschen, bis das gesamte Gemüse bedeckt ist. Brühwürfel hinzu und dann vor sich köcheln lassen für ca. 20 Min., bis das Gemüse weich ist. Dann mit einem Pürierstab alles zerkleinern (ich mag es, wenn es nur anpüriert ist und noch ein paar Stücke ganz bleiben).

Dazu in separaten Schälchen Einlagen eigner Wahl reichen, wie zum Beispiel: Petersilie, Schafskäse in kleinen Würfeln, grob gehackte Walnüsse, Kabanossi in Scheiben, Schmand, Croûtons etc...

Nun heißt es: Ran an den Tisch, Kerzen an – jetzt wird geschlemmt!



#1



#2



#3



#4



Suppe



Ofengemüse