Herzhafter Kürbiskuchen



Herzhaft, mediterraner Kürbiskuchen. Perfekt für den Herbst.

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

1. • 500 g Hokkaido-Kürbis, geputzt und geraspelt
2. • 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
3. • 100 g Schinkenspeck, gewürfelt
4. • Olivenöl für die Pfanne
5. • 1 Schuss Weißwein zum Ablöschen
6. • 250 g Magerquark
7. • 5 Eier
8. • 50 g Bergkäse, gerieben
9. • 50 g Parmesan, gerieben
10. • 50 g Feta, zerbröckelt
11. • 25 g Pinienkerne, angeröstet

12. • Basilikum, Salbei, Thymian, fein gehackt
13. • Salz, Pfeffer

1. • Paprika, edelsüß

1. Außerdem:
2. • Semmelbrösel und etwas Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Speckwürfel darin anbraten. Dann das geraspelte Kürbisfleisch dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen sowie etwas salzen und pfeffern.
2. Ca. 4 Minuten unter Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Der Kürbis sollte dann weich aber noch bissfest sein. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine kleine Springform (18 cm Ø) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
5. Quark, Eier und die vorbereiten Käsesorten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Salz (nicht zu viel, der Käse ist schon salzig), Pfeffer und Paprika würzen.
6. Nun die gehackten Kräuter und die gerösteten Pinienkerne zufügen und untermengen. Abschließend die inzwischen abgekühlte Kürbis-Zwiebel-Speck-Mischung unterheben.
7. Alles in die Springform geben und glattstreichen. Wer mag, kann für die Kruste noch etwas Käse und Semmelbrösel auf die Oberfläche streuen.
8. Für ca. 45 Minuten auf einem Rost in der Ofenmitte backen.
9. Aus dem Backofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.