Kürbis-Lauch-Quiche

Zutaten für 1 Form:

250 g Mehl
1/2 TL Backpulver, 1 Prise Salz
4 Eier
125 g zimmerwarme Butter
1 Kürbis
2 Stangen Lauch
1 EL Olivenöl
150 g Bergkäse
200 ml Sahne
Cayennepfeffer
Chilipulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und 1 Ei und die Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig dann ausrollen und die gefettete Form damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals in den Boden stechen.
Im Ofen bei 200C Ober-/Unterhitze für ca. 10-15 Minuten vorbacken.
Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Dann das Kürbisfleisch herausholen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Scheibchen schneiden.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis mit dem Lauch darin ca. 10 Minuten anschwitzen und mit den Gewürzen abschmecken.
Anschließend auf dem Quicheboden verteilen.
Den geriebenen Käse mit den 3 Eiern und der Sahne verquirlen, würzen und über das Gemüse geben.
Alles für ca. 30 Minuten bei 200°C backen.