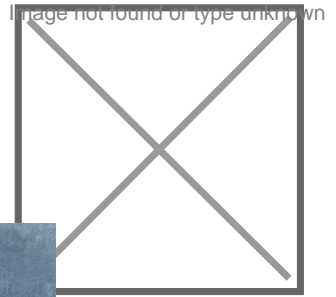


# Hackbraten-Quiche mit Kürbis-Orangen-Füllung



- Gesamtzeit: 1 h
- Aktivzeit: 20 min
- Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 400 g** Hackbraten aus Schweizer Fleisch vom Vortag
- 750 g** Kürbis, z.B. Butternuss
- 2** rote Zwiebeln
- 3 Zweige** Salbei
- 60 g** Sbrinz
- 1** Bio-Orange
- 1** Blätterteig (ca. 32 cm Durchmesser)
- 60 g** gemahlene Mandeln
- 3** Eier
- 2.5 dl** Vollrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 933** kcal
- 36 g** Eiweiss
- 46 g** Kohlenhydrate
- 66 g** Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

### Strenge Schweizer Richtlinien.

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.

## Zubereitung

- 1** Hackbraten in mundgerechte Stücke teilen. Kürbisfleisch grob raspeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Salbei von den Stielen zupfen. Sbrinz fein reiben. Orangenschale mit einem Zitronenschaber fein abziehen.
- 2** Blätterteig ausrollen und mit dem Backpapier in eine Quicheform (ca. 30 cm) legen. Den Boden gleichmässig mit den gemahlenden Mandeln betreuen. Fleisch und Kürbis darauflegen. Eier mit Rahm und Orangenesten verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Füllung geben.
- 3** Mit Zwiebeln und Salbei belegen, Sbrinz darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) 35–40 Minuten backen.

