




Hackbraten-Quiche mit Kürbis-Orangen-Füllung



Der feine Unterschied.

-  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.



Der feine Unterschied.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

