Hackbraten-Quiche mit Kürbis-Orangen-Füllung

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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 gemahlenen Mandeln betreuen. Fleisch und Kürbis darauflegen. Eier mit Rahm und Orangenzesten 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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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