



Kürbisquiche mit Camembert

Zubereitung

1. Kürbis würfeln, Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Eier und Obers verquirlen, mit etwas BONA Geschmacksöl Chili, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Tarteform mit Pflanzenöl bestreichen, anschließend mit Quicheteig auslegen und andrücken.
4. Eier und Creme Fraiche verquirlen, mit etwas BONA Geschmacksöl Chili, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Teig mit Kürbis und Zwiebel gleichmäßig belegen und mit Ei-Creme-Fraiche-Gemisch übergießen.
6. Camembert grob zerteilen und auf der Quiche verteilen.
7. Bei ca. 170 Grad Celsius (Umluft) für 45-50 Minuten backen bis der Boden goldgelb ist und die Eimasse gestockt ist.

Zutaten

- 1 Quicheteig (300 g)
- 100 g Camembert
- 200 g Speisekürbis (z.B. Hokkaido)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Creme Fraiche
- 4 Eier
- BONA Pflanzenöl
- BONA Geschmacksöl Chili
- Salz, Pfeffer, Muskat