

**Zutaten :**

Für eine Form von 28 cm Ø. Zubereitung: 40 Min. + Backzeit: 50 Min.

- 50 g Kürbiskerne
- 5 Eier
- 70 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 5 EL Wasser
- 600 g Butternut- oder Hokkaidokürbis, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Fenchelknolle, gewürfelt
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 200 g helle, kernlose Weintrauben
- 100 g Sahne
- 100 g geriebener Edamer

**Zubereitung :**

120 g Kürbiskerne fein mahlen, mit 1 Eigelb, Butter, Mehl, Salz und Wasser zu glattem Teig kneten, 30 Minuten kalt stellen.

2 200 g Kürbis 8–10 Minuten dämpfen, pürieren.

3 Zwiebeln und Fenchel mit restlichem Kürbis in Öl 5 Minuten anbraten, salzen und pfeffern, Trauben unterrühren. Restliche Eier, Eiweiß, Sahne und Käse verquirlen, salzen und pfeffern. Gemüse und Kürbispüree untermischen.

4 Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Backpapier und Teig auslegen. Eier-Gemüse-Masse darauf verteilen, ca. 50 Minuten backen. Restliche Kürbiskerne anrösten, vor dem Servieren über die Quiche streuen.

[Rezepte mit Kürbis](#) (Schrot&Korn 10/2008)