

Stichelton-Membrillo Quiche

Neues Jahr, neue Quiche! So oder so ähnlich könnte das Motto des heutigen Rezeptes lauten, welches mit einer besonderen Mischung von salzigen und süßen Geschmäckern aufwartet. Nach den ganzen deftigen Gerichten die es zu Weihnachten gab, wird es Zeit das neue Jahr mit einer leichteren Kreation, die aber mindestens so gut schmeckt, zu beginnen. Stichelton-Membrillo Quiche mit nussigem Hokkaido Kürbis. Das Rezept stammt von dem israelischen Koch Yotam Ottolenghi, der durch seine hervorragenden Kochbücher weltberühmt wurde. Wir haben das Rezept etwas abgewandelt und stellen Ihnen unsere Version dieser Köstlichkeit vor.



Zutaten:

- 1 Mittelgroßer Hokkaido Kürbis (ca. 700 g.)
- [2 Tl Olivenöl](#)
- 250 g Quiche Teig
- 200 g [Stichelton Käse](#)
- 75 g Membrillo (Fruchtfleisch Konfitüre aus Quitten, gibt es bei uns im Laden)
- 3 Eier
- 300 ml Crème Épaisse
- Etwas [Butter](#) für die Backform
- [Fleur de Sel](#)
- [Piment d'Espelette](#)
- Pfeffer
- 1 Packung Kichererbsen

Zubereitung:

1. Zunächst legen Sie den Quiche Teig in eine mit Butter gefettete Form. Anschließend stechen Sie mit einer Gabel mehrmals über die gesamte Basisfläche des Teiges und verteilen eine Packung Kichererbsen darauf. Sinn und Zweck der Kichererbsen ist es, beim Vorbacken des Teiges die Entstehung von Blasen zu verhindern.
2. Den Teig mit den Kichererbsen ca. 20 Min bei 160 °C backen, aus dem Ofen holen, Kichererbsen entfernen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit schneiden Sie den Hokkaido-Kürbis in kleine Würfel (mit der Schale!) und breiten diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus. Auf den Kürbis etwas Olivenöl träufeln und eine Prise Fleur de Sel dazugeben.
4. Den Kürbis für ca. 30 Min bei 160 °C backen und etwas abkühlen lassen.
5. Stichelton und Membrillo so gut es geht in kleine Würfel schneiden.
6. In einer Schüssel die Eier, die Crème Épaisse, 1 Tl Piment d'Espelette und eine Prise Salz ordentlich verrühren.
7. Auf dem vorgebackenen Teig nun den gebackenen Kürbis, den Stichelton und den Membrillo verteilen. Im Anschluss die Masse mit den Eiern und der Crème Épaisse darüber schütten und gleichmäßig auf der Quiche verteilen.
8. Quiche 40 Minuten bei 160 °C backen. Danach etwas abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren

Zur Stichelton-Membrillo Quiche haben wir gleich drei **Weinempfehlungen** für Sie vorbereitet

1. [Espumante Soalheiro](#): fruchtiger Weißwein mit einer schönen Balance zwischen Säure und Alkohol.
2. [Quinta do Ameal](#): erfrischender und schön mineralischer Weißwein.
3. [Les Darrons](#): ein trockener, leichter und fruchtiger Rotwein.