



## Kürbis ROUGETTE Quiche

 Ca. 50 Minuten

 Mittel

### Zutaten für 4 Portionen

300 g ROUGETTE Landkäse  
½ Hokkaido Kürbis  
2 EL Pflaumenmus  
1 Pckg. Quicheteig  
5 Eier  
100 ml Milch  
200 ml Sahne  
2 EL Kürbiskerne  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (200°C Ober Unterhitze / 180°C Umluft). ROUGETTE Landkäse in kleine Stücke schneiden. Den Kürbis waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Eier, Sahne sowie Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Teig in eine Quicheform (alternativ Kuchenform) legen und die Ränder hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit 2 EL Pflaumenmus bestreichen. Den Kürbis sowie den ROUGETTE Landkäse auf dem Teig verteilen und mit der Eiermischung übergießen. Zum Schluss die Kürbiskerne darüberstreuen. Die Quiche im Backofen für ca. 40 Min. backen.

