



REZEPT
DES MONATS

**Kürbis-Hack-Quiche
mit Kirschtomaten**

Zutaten für 4 Personen

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
600 g	Hokkaidokürbis
700 g	Hackfleisch, gemischt
3 EL	Tomatenmark
1 Dose	stückige Tomaten
1 Pk.	Blätterteig
250 g	Kirschtomaten
2 EL	Semmelbrösel
je 1 TL	getrockneter Thymian und Oregano
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Mehl

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Kürbis vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten.

Blätterteigplatten auslegen und auftauen lassen. Kirschtomaten halbieren. Hackfleischmischung vom Herd nehmen und Tomaten unterheben.

Eine Tarteform (26 cm Ø) einfetten. Teigplatten aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund auf 32 cm Durchmesser ausrollen. Form damit auslegen und Rand andrücken.

Boden mit Semmelbröseln bestreuen, dann die Hackmasse darauf verteilen. Auf der untersten Schiene 30-40 Minuten backen.