



Kürbisspeckwähe

Saison	Herbst	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	15 Minuten	Menu	Hauptgang
Backzeit	35 Minuten		
Küchengeschirr	Backblech von 28 cm Ø		

300	g	Kuchenteig	Blech mit Backpapier belegen. Teig auswallen und ins Kuchenblech legen.
730	g	Kürbis gerüstet (z.B. Butternut, Muskatkürbis, Knirps)	In Würfel schneiden.
20	g	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Kürbiswürfel begeben andünsten lassen.
1	EL	Zucker	
80	ml	Orangensaft	
½		Orange, Schale fein gerieben	
½	KL	Ingwer, frisch gerieben	
120	ml	Gemüsebouillon	Zucker, Orangensaft, Orangenschale und Ingwer begeben. Mit Bouillon ablöschen und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
125	g	QimiQ Rahm-Basis	Kürbis pürieren und QimiQ Rahm-Basis begeben.
		Salz, Pfeffer	Würzen.
100	g	Speckwürfeli	Speckwürfeli begeben, mischen.
			Kürbispüree auf dem Kuchenteig verteilen und 35 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

Variante: Anstelle von Ingwer, 1 Knoblauchzehe gepresst verwenden.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

