

## Quicke mit Kürbisgemüse



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**90**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 6 Portionen

250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl  
50 g Kürbiskernmehl  
2 EL Kürbiskernöl  
150 g Butter  
2 Eier  
Salz

#### Belag

500 g Kürbis jeglicher Art  
100 g Erdäpfel  
150 g Zucchini  
100 g Zwiebeln  
30 g Butter  
Kräutersalz und Pfeffer  
Thymian und Liebstöckel  
125 ml Wasser  
3 EL Sauerrahm

Kürbiskernöl zum Beträufeln

### Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer breiteren Schüssel oder auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, diesen zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.

Den Kürbis und den Erdapfel schälen und in Würfel schneiden, die Zucchini mit der Schale in kleine Würfel (1 cm Kantenlänge) schneiden, die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten, anschließend Kürbis-, Zucchini und Erdäpfelwürfel dazugeben und mit rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter im Bund zufügen.

Mit 100 ml Wasser aufgießen und offen 8 Minuten leicht köcheln lassen. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche der Backform entsprechend - rund oder eckig - ausrollen, in die Form legen und die Ränder des Teigs gleichmäßig hochziehen.

Das überkühlte Kürbisragout noch mit Sauerrahm verrühren, den Kräuterbund herausnehmen, dann würzig abschmecken und auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Die Quicke herausnehmen, in Portionsstücke schneiden, mit Kernöl beträufeln und hübsch anrichten.

**Tipp:** Sehr gut schmeckt dieses Gericht auch mit Schinken, Speck, Schaf- oder Ziegenkäse belegt.

**Rezept von Rezept: Eva Maia Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch**