



# KÜRBIS-SPECK-WÄHE MIT GUSS



## QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**730 g** Kürbis, gewürfelt

**20 g** Butter

**1 EL** Zucker

**80 ml** Orangensaft

**0.5** Orange(n), fein geriebene Schale

**1 Msp.** Ingwerknolle, fein gehackt

**120 ml** Gemüsefond

**100 g** Speck, durchzogen, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

**1 Pkg.** frischer salziger Mürbeteig

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kürbis in Butter ansautieren. Zucker, Orangensaft, Orangenzeste, Ingwer und Gemüsebrühe dazugeben und dünsten lassen bis der Kürbis weich ist.
3. Kürbis pürieren, würzen und mit QimiQ verfeinern. Speckwürfel untermischen.
4. Mürbeteig in eine befettete Form geben und das Kürbispüree darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.