



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 Classic

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 Gemüsebrühe

100 g Speck, durchwachsen, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

1 Pkg. frischer salziger Mürbteig

ZUBEREITUNG

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