Spider-Kürbisquiche

Da es an Halloween sooo viel Süßkrams (und zum Glück eher selten 'Saures') gibt, habe ich mal ein Rezept für eine Quiche entwickelt. Die ist saftig und herzhaft. Genau das Richtige nach unmengen an Schokolade und Weingummis.

Zuerst die gute Nachricht für Allergiker! Diese Quiche ist ei- und laktosefrei – man könnte auch sagen: Vegan! Das Rezept ist denkbar einfach …

Teig

250	g	Mehl
220	g	Margarine (geschmolzen)
1	EL	Sojamehl
3	EL	gehackte Petersilie (TK geht auch gut!)
etwas		Wasser für den Teig und Margarine zum Bestreichen der Quicheform

Alle Zutaten bis auf das Wasser mit den Händen verkneten, bis ein schöner Teig entsteht. Wenn der Teig zu trocken ist, esslöffelweise Wasser hinzufügen. Nun die Quicheform mit Margarine ausfetten und mit den Händen den Teig gleichmäßig hineindrücken.

Füllung

600	g	Hokkaido-Kürbis
1		Gemüsezwiebel
½	Dose	Kichererbsen (könnte man auch weglassen)
400	ml	Kokosmilch
1	EL	'Kürbiskönig'-Gewürzmischung von Herbaria
	alternativ	Kurkuma, Paprika, Cumin, Koriander, Zimt
1	geh. EL	Agar Agar
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum anbraten

Öl in der Pfanne erhitzen. Den Kürbis ohne Kerne und die Zwiebel in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne 15 Minuten anbraten. Nun die Kokosmilch hinzufügen und einkochen lassen bis das Gemüse weich ist. Etwas abkühlen lassen und in einem Standmixer (oder Stabmixer) fein pürieren. Hier dann auch die Gewürze hinzufügen und immer wieder mixen, damit sich die Gewürze vermengen. Wenn alles fertig abgeschmeckt ist, das AgarAgar hinzufügen und noch eine Runde mixen. Diese Masse in die Quicheform geben, wo ja bereits der Teig drin ist. Das Ganze dann bei 200 Grad 30 Minuten backen. Dann immer mal schauen, ob es oben zu dunkel wird (dann Alufolie drauflegen) und weitere 15-20 Minuten backen.

Deko

Crema di Balsamico (mittelfest)

Die Quiche muss ziemlich ausgekühlt sein, bevor sie 'bemalt' werden kann. Dies sollte man dann auch erst direkt vor dem Servieren machen. Dazu nimmt man die Crema und 'zeichnet' ein Spinnennetz. Zum Schluss die Spinne drauf und ggf. mit Blättern dekorieren .. Fertig! Dazu passt ein grüner Salat