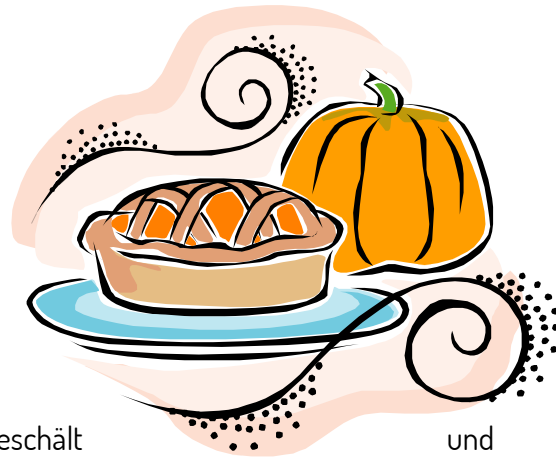


Unsere Sortenempfehlung: **Butterkin**

Für den Teig :
250 g Mehl
½ TL Salz
1 Bio-Ei
140 g Butter

Für den Belag :
1 rote Zwiebel
150 g Feta
500 g Kürbisfruchtfleisch geschält
entkernt
3 Stängel Basilikum
250 g Crème fraîche
4 Bio-Eier
4 EL Rahm mindestens 30 % Fettgehalt
Pfeffer aus der Mühle, Muskat frisch gerieben
2 EL Olivenöl



Außerdem Butter für die Form und Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung :

Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Mit einem Messer sämtliche Zutaten krümelig hacken und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Den Feta und das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Crème fraîche mit den Eiern und dem Rahm verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Kürbis darin unter gelegentlichem Schwenken andünsten. Vom Herd ziehen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Eine Wähenform ausbuttern. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und die gebutterte Form damit auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen. Die Kürbiswürfel mit den Zwiebeln und dem Feta darauf verteilen. Die Eiercreme darüber geben, glatt verstreichen und mit der Hälfte der Basilikumblättchen belegen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Mit den übrigen Basilikumblättchen bestreut servieren.