Quiche met pompoen, spinazie en Spekjes

Ingrediënten:

- 1x HERTA Bladerdeeg
- 150g HERTA Bacon reepjes
- 500g pompoen
- 80g jonge spinazie
- 4 eieren
- 150g ricotta
- 100g Griekse yoghurt
- 1 ajuin
- Nootmuskaat, currypoeder, pompoenpitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schil de pompoen, halveer en snij in plakken van 3 mm. Snijd de ui in ringen. Verhit een diepe pan met olijfolie. Roerbak de ui met de pompoen, voeg 100 ml water toe en dek af. Laat op matig vuur verder stoven zonder aan te branden. Zet het vuur lager en voeg de baby spinazie toe, breng op smaak met nootmuskaat, versgemalen peper en weinig zout.
- Klop vervolgens de eieren in een kom met de ricotta en Griekse room los en breng op smaak nootmuskaat, currypoeder en versgemalen peper.
- Bekleed een bakvorm met het HERTA Bladerdeeg en prik gaatjes in de bodem. Schik de groenten afwisselende met de HERTA Bacon reepjes op de bladerdeeg bodem. Bestrooi met de pompoenpitten en giet het eimengsel over de groenten.
- Zet de quiche in de oven gedurende 30- 35 minuten. Laat zachtjes bakken, totdat de quiche goudbruin en knapperig is. Smakelijk !

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**