



Kürbis-Blätterteig-Taschen

Zutaten für 4 Personen:

250g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido, Jumbo Pink Banana), 250 g Frischkäse, 200 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Ei, 300 g TK Blätterteig

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen). Kürbisfleisch fein raspeln. Hackfleisch klein bröselig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch ganz fein hacken. Den Frischkäse mit dem angebratenen Hackfleisch, Kürbis, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und den Gewürzen vermengen. Masse auf die angetauten Blätterteig-Vierecke geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Anschließend die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Teigtaschen mit Eigelb bestreichen und bei 200° C mindestens 20 Minuten backen.

Tipp: Sie können die Füllung auch gut ohne Hackfleisch zubereiten, z. B. für Vegetarier!

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de