

BLÄTTERTEIGTASCHEN

mit Kürbis, Rotkraut & Feta

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN ALS HAUSPEISE

2 Fungi Pads
1 Packung Blätterteig
120 g Kürbis
120 g Rotkraut
100 g Feta
30 g Kürbiskerne
1 Bio-Ei
Sonnenblumenöl
Kümmel gemahlen
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Rotkraut in Streifen schneiden
2. Öl in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze erhitzen
3. Kürbis und Rotkraut ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren in der Pfanne bissfest garen
4. Feta in 1 cm Würfel schneiden
5. Kürbiskerne hacken und dann alles zusammen mischen
6. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel (gemahlen) abschmecken
7. Fungi Pads im Ganzen anbraten
8. Fungi Pads jeweils in 3 Teile schneiden
9. Blätterteig in 6 Teile schneiden
10. Jeweils einen großen Esslöffel von der Füllung auf den Blätterteig geben
11. Jeweils 1 Teil vom gebratenen Fungi Pad draufgeben
12. Die Ecken des Blätterteigs in die Mitte einschlagen
13. Mit Bio-Ei bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen
14. Bei 180°C Umluft ca. 15-18 min backen