



Blätterteigbrötchen mit Kürbisfüllung & Parmesan



Zutaten

Menge	
2	Rosmarinzweige
100 g	Feta
1	Chiliflocken
	Fleischtomate
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Packung	Blätterteig
50 g	Kürbiskerne
1	Zwiebel
1	Lauchstange
150 g	Parmesan
1	Butternut-Kürbis
	Muskatnuss
200 g	Crème Fraîche
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3932 kJ, 940 kcal, 71 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 64 g Fett, 91 mg Cholesterin, 11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

Zubereitung

Du hast noch Blätterteig im Kühlschrank und weißt nicht, was du damit machen sollst? Dann musst du unbedingt unsere Blätterteigbrötchen mit Kürbisfüllung ausprobieren! Dafür werden zunächst Kreise aus dem Blätterteig ausgestochen und vor dem Backen mit Parmesan und Feta bestreut. Nach dem Backen belegst du die Blätterteigbrötchen dann mit einer leckeren Creme aus Kürbis, Parmesan, Lauch und Knoblauch. Dazu gibt es noch einen leckeren Dip mit Crème Fraîche, Knoblauch und Tomaten. Ein Topping aus Kürbiskernen darf bei unseren Blätterteigbrötchen natürlich auch nicht fehlen! Die Blätterteigbrötchen mit Kürbisfüllung sind super schnell zubereitet und echt mega lecker. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst lässt du den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann schälst du den Kürbis, schneidest ihn in grobe Stücke und gibst ihn mit dem Rosmarin in kochendes Wasser. Als nächstes stichst du den Blätterteig mit der Öffnung eines Glases aus und legst die Teigkreise doppelt auf ein Blech mit Backpapier. Jetzt reibst du etwas Parmesan und verteilst ihn zusammen mit ein paar Fetastückchen und Kürbiskernen auf den ausgestochenen Teigkreisen. Nun für 10 Minuten im heißen Ofen backen.

Step 2:

Jetzt schneidest du die Zwiebel und den Lauch in Ringe. Dann brätst du alles zusammen mit dem fertig gekochten Kürbis in einer Pfanne und presst einen Teil der Knoblauchzehe hinein. Dann verrührst du die Crème Fraîche mit dem restlichen Knoblauch. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Nun schneidest du eine Tomate in kleine Stücke und vermengst sie mit der Crème.

Step 3:

Als nächstes pürierst du die Kürbisstücke mit dem restlichen geriebenen Parmesan und den gebratenen Zwiebeln, Lauch und Knoblauch. Du kannst ein paar gebratene Zwiebeln zum Garnieren aufheben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten bestreichst du die Blätterteigbrötchen mit Kürbiscreme und legst ein weiteres Brötchen mit Zwiebelringen darauf. Jetzt verteilst du den Crème Fraîche-Dip mit ein paar Kürbiskernen auf dem Teller.