



# Blätterteigschnecken mit Kürbis, Feta & Parmesan



## Zutaten

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

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3937 kJ, 941 kcal, 71 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 64 g Fett, 91 mg Cholesterin, 11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

## Zubereitung

Blätterteig ist nicht nur super lecker, sondern auch perfekt für viele verschiedene Rezepte! Wir haben uns dieses Mal für leckere Blätterteigschnecken mit Kürbis, Feta und Parmesan entschieden. Vor dem Zusammenrollen der Blätterteigschnecken, wird der Blätterteig mit einer selbstgemachten Creme aus püriertem Kürbis, Crème Fraîche und verschiedenen Gewürzen bestrichen. Die gefüllten Blätterteig-Schnecken kommen in den Ofen und werden dort goldbraun gebacken. Zu den Blätterteig-Schnecken haben wir noch eine selbstgemachte Tomatensoße gemacht. Getoppt werden die Blätterteigschnecken zum Schluss natürlich auch noch mit geriebenem Parmesan und zerkrümeltem Feta. Probiere unsere Blätterteigschnecken mit Kürbis unbedingt einmal selbst aus!

### Step 1:

Als erstes den Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Dann schälst du den Kürbis und schneidest ihn in grobe Stücke und lässt ihn in einem Topf mit Wasser und etwas Salz 10 Minuten kochen. Nun schneidest du die Zwiebel, den Knoblauch und den Lauch klein und brätst alles in einer Pfanne mit Olivenöl an.

### Step 2:

Als nächstes schneidest du die Tomate klein und gibst sie mit in die Pfanne. Nun würzt du alles mit Zimt, Rosmarin und Muskat. Dann gießt du das Wasser vom Kürbis ab und vermischt den Kürbis mit der Crème Fraîche. Nun mit Salz, Pfeffer, Zimt, Paprika und Muskat abschmecken. Jetzt pürierst du mit einem Kartoffelstampfer die Masse und rollst den Blätterteig aus und bestreichst den Teig mit dem Püree. Mit geriebenen Parmesan bestreuen. Als nächstes rollst du den Teig zusammen und schneidest Schnecken daraus. Die Schnecken auf einem Blech mit Backpapier im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

### Step 3:

Jetzt kannst du noch mehr Parmesan reiben und die Kürbiskerne in einer Pfanne rösten. Den Feta zerkrümeln und mit Parmesan vermischen. Zum Schluss richtest du die Schnecken mit der Tomatensoße an. Mit Kürbiskernen und der Parmesan-Feta Mischung bestreuen.