

HALLOWEEN KÜRBISKUCHEN MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 1 H. 15 MIN

 MITTEL

1 Packung Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style

1 Kürbis (400g)

2 Packungen Blätterteig

4 bis 6 Scheiben Tortenteig (gefroren)

3 Eier

1 Zitrone (Schale)

100 ml (vegane) Milch

120 g (vegane) Creme Fraiche

100 g (vegane) Mozzarella

Salz

Pfeffer

Lasse dich von diesem gruseligen Gesicht nicht abschrecken! Dieser vegane Kürbiskuchen mit Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style ist eine perfekte Ergänzung für deine Halloween-Party!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig auftauen lassen. Den Kürbis in Stücke schneiden, die Kerne entfernen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. Den Kürbis in Wasser mit Salz etwa 15 Minuten lang kochen. 2/3 davon mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu einem Püree pürieren.

2. Zubereitung Zutaten

Das Kürbispüree mit der Milch, der Crème fraîche, dem Käse und den Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale abschmecken.

3. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art einige Minuten in etwas Öl hellbraun braten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Vorbereitung Teig

Die Backform mit etwas Öl einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Teigscheiben zusammenlegen. Zu einer großen Platte ausrollen und die Backform damit auslegen.

5. Kürbiskuchen backen

Die Kürbismischung in die Backform geben und die Kürbisstücke und die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art darin verteilen. Den Kuchen in der Mitte des Ofens etwa 45 Minuten backen.

6. Es kann angerichtet werden!

Die Blätterteigblätter übereinander zu einer kuchenformgroßen Scheibe rollen, auf ein Stück Backpapier legen und ein „gruseliges“ Gesicht ausschneiden. Mit Milch oder Ei bestreichen und auf einem Backblech im Ofen braun backen. Anschließend auf den Kuchen legen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**