

Strudelteigtasche mit Kürbis und Mostbröckli

Rezept von Meta Hildebrand



Strudelteigtasche mit Kürbis und Mostbröckli

Für 4 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Genussfertig: in ca. 50 Minuten

Pro Person:

27 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiss, 19 g Fett; 341 kcal

Zutaten:

- 120 g Strudelteig (4 Blätter à 30 g)
- 20 g Butter
- 100 g Ziegenfrischkäse ODER klassischer Frischkäse
- 1 Ei
- 200 g Kürbis
- 80 g Mostbröckli/Trockenfleisch
- Salz und Pfeffer
- 4 Esslöffel Paniermehl

Zubereitung:

1. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Strudelteig in Quadrate schneiden. Jedes Teigblatt mit Butter bepinseln. 4 Blätter aufeinanderlegen und in eine Tasse drücken.
2. Kürbis waschen, rüsten und mit der Röstireibe reiben, in einer Schüssel mit

dem Ei und dem Ziegen- oder Frischkäse mischen, Mostbröckli hacken und untermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

3. In die mit Teig ausgelegte Tasse zuerst das Paniermehl geben. Die Kürbismasse durch 4 gleichmässig aufteilen, in die Tassen geben. Die Teigenden zusammennehmen und mit einer Küchenschnur vorsichtig zusammenbinden. Die Tassen auf ein Blech stellen.
4. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Tassen darin 20 Minuten backen. Die Teigtasche aus der Tasse nehmen und auf dem Blech weitere 7 Minuten backen. Vor dem Servieren die Schnur entfernen.

Nach Wunsch passt dazu ein schöner Blattsalat.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.