

Zutaten

- 500 g Hokkaidokürbis
- 100 g geriebener Parmesan
- 50 g flüssige Butter
- Salz, Olivenöl
- 4 kleine Tarteformen (Durchmesser 9 cm)
- Butter zum Fetten
- 1 Rolle Blätterteig
- 20 g geröstete Kürbiskerne
- 2 Bund Rucola
- 50 ml Olivenöl
- 20 ml weißer Balsamico Essig
- 12 Stück Baby-Büffelmozzarella

Vorspeise, Backen

Kürbiscreme im Blätterteig

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Kürbiscreme im Blätterteig. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Den Kürbis waschen, vierteln und entkernen. Dann den Kürbis in grobe Stücke schneiden und mit Meersalz, Zucker und Olivenöl marinieren. Die Kürbiswürfel auf ein Backblech geben und bei 200° C im Ofen ca. 25 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist und anfängt goldbraun zu werden. Dann den Kürbis und die flüssige Butter in einem Standmixer cremig pürieren. Anschließend den Parmesan unterrühren und mit Salz abschmecken sowie die Masse auskühlen lassen.
2. Die Tarteformen dick mit Butter auskleiden. Den Blätterteig mit einem runden Ausstecher von 12-13 cm ausstechen und damit die Formen auskleiden. Das Kürbispüree einfüllen (nicht komplett bis zum Rand!) und die Kürbiskerne darüber streuen. Bei 230 Grad Umluft im Ofen für 20 Minuten backen.
3. Kochateliers Gewürzter Pfeffer „Manche mögen´s heiss“
4. Den Rucola Salat mit weißem Balsamico Essig und Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella würzen und mit Olivenöl marinieren.
5. Die gebackene Tarte auf den Teller geben und mit Büffelmozzarella, sowie Rucola ausgarnieren.