

Saftige Kürbis-Taschen mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Füllung:

| | | |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| 1 Butternusskürbis | 1 Zwiebel | 75 g Parmesan |
| $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 1 EL Butter | 1 Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Taschen:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| 350 g Mehl, Type 480 | 70 g Milch | 2 Eier |
| 2 EL Magerquark | 1 Tütchen Trockenhefe | 70 g Pflanzenöl |
| $\frac{1}{2}$ TL Salz | $\frac{1}{2}$ TL Zucker | gehackte Kürbiskerne |

Für den Kräuter-Dip:

| | | |
|---------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| 200 g Crème-fraîche | 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 1 Zitrone | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | | |
|----------------|-------------------|---------------------------|
| 1 EL Balsamico | 1 EL Kürbiskernöl | 1 EL gehackte Kürbiskerne |
|----------------|-------------------|---------------------------|

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Kürbis schälen, von Kernen befreien und etwa 300 g klein würfeln. Den Rest zum Garnieren verwenden.

Zwiebel und Kürbis in 1 EL Butter in der Pfanne glasig anschwitzen, salzen und pfeffern. Darin andünsten bis der Kürbis bissfest ist. Zum Schluss mit Petersilie, Muskatnuss und gehobeltem Parmesan verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Taschen:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Lauwarme Milch mit Öl, Trockenhefe, Magerquark, Salz, Zucker und einem Ei vermengen. Mehl nach und nach zuschütten. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und kurz rasten lassen. Später den Teig ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Ein Klecks der Kürbisfülle auf den kreisrunden Teig geben. Zusammenklappen und mit der Gabel den Rand zusammendrücken. Auf das Backblech geben und kurz rasten lassen. Taschen mit verquirltem Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Kräuter-Dip:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zitrone abreiben. Creme fraîche mit Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den übrigen Butternusskürbis mit der Aufschnittmaschine hauchfein schneiden, mit einem Ausstecher in Form bringen und fächerartig auf den Teller legen. Mit Balsamico, Salz, Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 09. Oktober 2018