Blätterteig Tarte mit Kürbis

In der Herbstzeit darf der Kürbis natürlich nicht fehlen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis zum Beispiel. Früher war diese Frucht für mich völlig inakzeptabel, weil sie sehr oft nur eingekocht wurde und geschmacklich nicht wirklich toll war. Ich kann mich auch an einen Hokkaido Kürbis nicht wirklich erinnern, denn meistens wurden ja die normalen großen Kürbisse, die eher geschmacksneutral sind zum einkochen genommen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis, stand leider nie auf dem Speiseplan.

Ich bin generell ein großer Fan von Blätterteig wenn es mal schnell gehen soll. Natürlich eignet sich auch ein salziger Quark-Öl-Teig, allerdings ist hier natürlich noch mehr Vorbereitung notwendig. Manchmal fehlt aber genau diese Zeit, um trotzdem ein gutes, gesundes und vor allem leckeres Essen auf den Tisch zu bringen.

Dieses schnelle Essen kann man sowohl mit Fleisch, ich habe Hähnchenbrust vorher angebraten, oder als vegetarische Variante mit altem trockenen Brot zubereiten. Wie immer sind der Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich sehe meine Rezepte immer als Grundgerüst und freue mich wenn ihr euch ein wenig ausprobiert und experimentiert, denn das macht jedes Gericht immer zu etwas einzigartigen und besonderen.

Ich habe mich für 3 Käsesorten entschieden, nämlich eine Mischung aus Ziege, Schaf und Gouda. Das entscheidende sind natürlich die vielen Kräuter, die dem Geschmack die entscheidende Note geben. Seit dabei nicht zu sparsam, denn der Kürbis hat ja relativ wenig Eigengeschmack.

So, und nun schaut mal in mein Rezept rein ?

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig – gesalzener Quark-Öl-Teig (Verlinkung folgt am Ende des Rezeptes)
- 1 ganzer oder halber Hokkaido Kürbis, je nach Größe
- 350 g Hähnchen oder Putenbrust – bei der vegetarischen Variante altes trockenes Brot
- 200 g Schmand oder Creme Fraiche
- 2 Eier
- 2 Hand voll frische Kräuter / Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie
- 200 g Feta / Ziege und Schaf
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g Pinienkerne
- etwas Rucola
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Kürbis in Würfel schneiden und mit Olivenöl und groben Meersalz in einer großen Schüssel mischen und beiseite stellen
- das Fleisch in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten und beiseite stellen / Brot grob würfeln
- den Ofen auf 180 C Umluft oder 200 C Ober/Unter Hitze vorheizen
- nun den Schmand mit den Eiern verschlagen und die gehackten Kräuter unterrühren. Alles kräftig würzen
- eine Tarteform oder Blech mit dem Blätterteig auslegen
- die Schmandcreme auf dem Blätterteig verteilen
- nun den marinierten Kürbis auf der Creme verteilen
- anschließend das Fleisch oder Brot auf den Kürbis geben
- den gewürfelten Feta auf die Masse streuen und anschließend alles mit dem Gouda bedecken
- im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und 10 Minuten vor Ende die Pinienkerne zufügen
- nach dem Backen, vor dem Servieren die Tarte mit Rucola garnieren

So, und nun lasst es Euch schmecken und genießt die Tarte mit

einem guten Rotwein oder Rose ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Quark – Öl Teig // süß / salzig