



KÜRBIS-CREMESCHNITTEN MIT HERBSTLICHEM SALAT

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Leichter Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

270 g Frischer Butter-Blätterteig, 1 Packung

1 Ei(er)

3 EL bunte Pfefferkörner

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Hokkaidokürbis, gewürfelt

Butter, zum Anbraten

1 EL Stärke, z.B. Maizena

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 EL Honig

Muskatnuss, gemahlen

Salz und Pfeffer

100 g Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN SALAT

Friséesalat

Nüsslisalat

Radicchio

Birne(n), gewürfelt

Kürbis, gewürfelt

Baumnüsse

FÜR DAS DRESSING

100 g QimiQ Rahm-Basis

50 ml Kürbiskernöl

50 ml Wasser

30 ml Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Zucker, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Mit Ei bestreichen und mit bunter Pfeffermischung leicht bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, mit einem Blech beschweren, auskühlen lassen und der Länge nach in drei gleiche teile schneiden.
4. Für die Füllung Kürbis in Butter anschwitzen, Stärke zugeben, weichkochen und pürieren. Gut abkühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kürbispüree einrühren, mit Honig und Gewürzen abschmecken. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Ein Stück Blätterteig mit Creme bedecken, darauf das zweite Blatt legen und darauf wieder Creme streichen. Mit dem dritten Blatt abschliessen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Für das Dressing QimiQ Classic mit Öl, Wasser, Essig und Gewürzen aufmischen. Mit dem Salat anrichten.