



KÜRBIS-CREMESCHNITTEN MIT HERBSTLICHEM SALAT

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

270 g Pasta sfoglia fresca di burro, 1 Packung

1 Uovo (Uova)

3 Grani di pepe mescolati

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Zucca hokkaido,

Burro,

1 Amido, p.es. Maizena

250 g QimiQ Classic,

2 Miele

Noce moscata,

Sale i pepe

100 g Panna, 36 % di grassi,

FÜR DEN SALAT

Lattuga frisée

Valerianella

Radicchio

Pera,

Zucca,

Noci

FÜR DAS DRESSING

100 g QimiQ Classic

50 Olio di semi di zucca

50 Aqua

30 Aceto di vino rosso

Sale i pepe

Zucchero,

PREPARAZIONE

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. Geschlagene Sahne 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.