



Kürbis-Feta-Blätterteig mit kleinem Romana-Salat

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	1 EL
Kürbiskerne	50 g
Salz	
Zucker	1 TL
Feta	200 g
Milch	6 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Thymian, frisch	5 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Hokkaidokürbis	600 g
Blätterteig	2 St.
Oliveöl	3 EL
Mini Romana	2 St.
Süßer Senf	1 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Salatschleuder, Pinsel, Küchenpapier

1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Kürbiskerne, Salz und 1 TL Zucker zugeben und ca. 2 Min. rösten. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel ca. 125 g des Fetas mit Milch glatt rühren. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Feta in ca. 0,5–1 cm dünne Streifen schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
3. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und den weißen Teil vom grünen Teil trennen. Die weißen Teile längs halbieren und die grünen Teile in ca. 0,5 cm dünne Ringe schneiden. Kürbis waschen, halbieren, Strunk abschneiden und Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen. Kürbis mit Schale in ca. 1 cm große Stücke würfeln.
4. Blätterteig samt Backpapier jeweils auf einem Backblech abrollen, die Ränder ca. 1 cm breit einschlagen, umklappen und mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und innerhalb des Randes gleichmäßig mit der Fetacreme bestreichen.
5. Den Blätterteig gleichmäßig mit weißen Frühlingszwiebeln, Kürbis, Feta, der Hälfte der Kürbiskerne und Thymian belegen. Die Temperatur des Ofens auf 200 °C reduzieren und die Tartelette auf der untersten und mittleren Schiene des Ofens ca. 25 Min. goldbraun backen. Nach ca. 10 Min. die Bleche im Ofen tauschen.

6. Inzwischen den Romanasalat quer in ca. 1–2 cm breite Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. In einer mittleren Schüssel aus süßem Senf, 2 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

7. Die fertigen Kürbis-Feta-Blätterteig aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Romanasalat, grüne Frühlingszwiebeln und Kürbiskerne zum Dressing geben, gut vermengen und auf Tellern verteilen. Kürbis-Feta-Blätterteig in Stücke schneiden, zum Salat anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	863 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	54 g