

# MARLEY SPOON



## Pikante Kürbis-Taschen

mit Feta und frischem Gurkensalat



30-40min



2 Personen

Wir lieben die Vielfältigkeit unseres Lieblingsgemüses - dem Kürbis! Heute kochen wir leckere Taschen! mit einer Füllung aus Kürbis, fruchtigem Tomatenmark und würzigem Feta. Der herbe Feta harmoniert wunderbar mit dem süßlichem Geschmack des Kürbis. Dazu reichen wir einen leichten Gurkensalat - so lässt es sich gut gehen!

## Was du von uns bekommst

- Feta <sup>7</sup>
- Dill
- Hokkaido-Kürbisse
- Tomatenmark
- Salatgurke
- Kürbiskerne
- Rodrigez Chili Con Carne Gewürz
- Pizzateig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 915.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 87.2g



**1. Kürbis reiben**

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Das Kerngehäuse vom **Kürbis** mit einem großen Löffel auskratzen. Dann den **Kürbis** in grobe Stücke schneiden und diese auf der Küchenreibe raspeln.



**2. Fülle vorbereiten**

Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen und **Kürbisraspel** ca. 2-3Min. anschwitzen. Danach die **Raspel** in einer Schüssel mit **Tomatenmark** und **Hälfte** der **Gewürzmischung** verrühren. Den **Feta** mit den Fingern fein hineinkrümeln und alles gut vermengen.



**3. Teig schneiden**

Den **Teig** ausrollen, längs durchschneiden dann quer in 6 gleichgroße Vierecke schneiden.



**4. Tascherl füllen**

Die **Füllung** mittig auf den **Teigstücken** verteilen, dann die **Teigränder** übereinander zusammenklappen und fest zudrücken. **Tascherl** auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im Rohr ca. 15-17Min. backen.



**5. Gurke schneiden**

Währenddessen die **Gurke** waschen und mit der Schale in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Dill** ohne harte Stiele grob hacken.



**6. Salat zubereiten**

Für das **Salatdressing** 2EL Essig, 1EL Öl, 1 Prise Zucker, 1/2TL Salz und etwas Pfeffer verrühren. Die **Kürbiskerne** grob hacken, dann **Gurken**, **Dill** und **Dressing** zu einem **Salat** mischen und mit den fertigen **Kürbis-Tascherl** servieren.