

MARLEY SPOON



Pikante Kürbis-Taschen

mit Feta und frischem Gurkensalat



30-40min



4 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

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

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 980.0kcal, Fett 51.9g, Eiweiß 28.2g, Kohlenhydrate 95.8g



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 der **Gewürzmischung** verrühren. Den **Feta** mit den Fingern fein hineinkrümeln und alles gut vermengen.



3. Teig schneiden

Die **Teige** 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 **Gurken** waschen und mit der Schale in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Dill** ohne harte Stiele grob hacken.



6. Salat zubereiten

Für das **Salatdressing** 4EL Essig, 1EL Öl, 2 Prisen Zucker, 1TL 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.