



Zutaten:

2 Zwiebel(n), rot
 500 g Hokkaido-Kürbis
 1 TL Olivenöl
 50 g Pinienkern(e)
 6 Scheibe(n) Blätterteig, tiefgekühlt
 150 g Ziegenkäse
 1 Ei
 180 ml Schlagsahne
 1 TL Thymian
 Butter für die Form
 Salz
 Pfeffer



Rösle Backpinsel



OXO Good Grips Handrührer



Küchenprofi Bratpfanne Provence in schwarz



Le Creuset Mini Cocotte in schwarz glänzend



Küchenprofi Topfhandschuh Apollo

1

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2

Die Zwiebel mit einem Zwiebelhacker in feine Würfel hacken. Den Kürbis mit einem Küchenmesser würfeln.

3

Zwiebel und Kürbis auf einem Backblech verteilen. Den Kürbis mit Öl bepinseln und mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen.

4

Zwiebel und Kürbis 15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Danach das Backblech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

5

Währenddessen die Cocottes einfetten und je eine Blätterteigscheibe in die Form drücken. Mit einer Gabel einstechen.

6

Die Kürbiswürfel auf die 6 Cocottes verteilen.

7

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten und über die Kürbisstücke verteilen.

8

Den Ziegenkäse über Kürbis und Pinienkerne zerkrümeln. Ei, Schlagsahne und Thymian in einer Schüssel mit einem Schneebesen verschlagen und gleichmäßig in die Cocottes füllen.



Die Kürbistorten bei 180 °C für 20 Minuten durchbacken. Die Form mit einem Ofenhandschuh aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Sie können Die Kürbistorten in den Formen anrichten zu Salat oder Fleisch anrichten.