

## Variation vom Kürbis (Kürbis-Tarte)

### Zutaten für Kürbis-Tarte:

Blätterteig oder Kuchenteig (fertig gekauft oder Hausgemacht siehe unten)

### Kuchenteig:

500 g	Mehl
320 g	Butter
2 Stk	Eier
10 gr	Salz
80gr	Wasser

### Zutaten für Kürbis-Füllung:

150 g	geriebenen Käse (Parmesan oder Mischung)
10 g	Mehl
1.5 dl	Kürbissuppe
0.5 dl	Milch
1 Stk.	Ei
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat

Den Blätterteig oder Kuchenteig dünn in einer Form auslegen. Für die Füllung aus dem geriebenen Käse, Mehl, Ei, Suppe, Milch und Gewürzen eine Masse mischen und in die ausgelegte Form giessen. In den 180°C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

angelfood gmbh, Forchstrasse 424, 8702 Zollikon Tel. +41 44 390 14 13 / +41 79 412 58 43, MWST Nr. 649'791  
e-mail: HYPERLINK "mailto:bernet@angelfood.ch" [bernet@angelfood.ch](mailto:bernet@angelfood.ch) oder HYPERLINK  
"mailto:info@angelfood.ch" [info@angelfood.ch](mailto:info@angelfood.ch), HYPERLINK "http://www.angelfood.ch" [www.angelfood.ch](http://www.angelfood.ch)