



Knusprige Kürbisschnecken

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Filoteigblätter (ca 45 x 40 cm)	1	Ei
20 ml	Milch		FÜLLUNG
1	Knoblauchzehe	3	Schalotten
250 g	Butternut Kürbis	200 g	Ziegenfrischkäse
1 EL	Honig	1 rote	Chili
	Muskat		Salz, Pfeffer
4 EL	Olivenöl		DIP
2 EL	dunkler Balsamico Essig	1 Becher	Crème fraîche
¼ Bund	Schnittlauch	¼ Bund	krause Petersilie
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Für die Füllung den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel bestellen.
2. Schalotten, Knoblauch und Chili schälen und klein hacken. Alles in Olivenöl bei mittlerer Hitze für 3 Minuten anschwitzen. Dann Honig zugeben und den Ziegenkäse reinbröseln. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ei und Milch verquirlen und ein Filoteigblatt damit dünn bepinseln, dann Blatt auf die Hälfte falten, so dass man die doppelte Stärke erhält. Etwas Teig darauf dünn verteilen und Teig aufrollen.
4. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kühlen.
5. In der Zwischenzeit aus Crème fraîche, Balsamico, Salz und Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch einen Dip anrühren.
6. Teigrolle jetzt in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.
7. Mit Dip und Kräutern garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Knusprige Kürbisschnecken

Stand 05.08.2021