

Salbei-Kürbis-Kissen

Rezept für 8 Stück

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
¼ TL Salz
125 g Butter, kalt in Stücken
Ca. 0.75 dl Wasser

Füllung:

2-3 EL Salbei
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Butter
180 g Kürbisfleisch Butternuss
1 EL Butter
3 EL Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
4 EL Sbrinz AOP gerieben
1 Eigelb zum bestreichen



Zubereitung:

Teig:

Mehl und Salz mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingießen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. in Folie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

Füllung:

Salbei und Knoblauch grob hacken und in Butter anbraten, herausnehmen. Kürbis in derselben Pfanne in Butter anbraten. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5-7 Min. dämpfen, würzen, auskühlen lassen. Sbrinz, Salbei und Knoblauch darunter mischen.

Den Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von 32x32 cm auswallen, halbieren. Füllung in 8 Portionen teilen. Diese auf einer Teighälfte so verteilen, dass daraus 8 Quadratische Plätzchen geschnitten werden können. Ränder und Zwischenräume mit Ei bestreichen. Zweite Teighälfte drauflegen, Ränder und Zwischenräume gut andrücken. In 8 Quadratische Taschen schneiden, Ränder gut andrücken. Auf vorbereitetes Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen, Oberfläche kreuzartig einschneiden.

Auf der zweituntersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.