

# Kürbis-Taschen



## Zutaten

Für 4 Personen  
1 Rolle Blätterteig  
½ kleiner Hokkaido  
200 g Camembert  
100 ml Creme Fraiche  
50 ml Olivenöl  
1 TL Chiliflocken  
etwas Knoblauch  
2 kleine Thymianzweige  
1 TL Oregano  
Prise Muskatnuss  
Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

Olivenöl mit Gewürzen, Kräutern und Knoblauch vermengen. Kürbis in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben, Olivenöl-Masse darüber gießen, vermengen und ziehen lassen.

Blätterteig in 8 Quadrate schneiden. 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Quadrate einpinseln. Etwas Creme Fraiche glatt rühren und 1 TL je Quadrat in die Mitte geben. Eine Scheibe Käse auf das Creme Fraiche geben. Die Kürbisscheiben (ca. 4-5) längs, von einem Ende zum anderen Ende des Blätterteigs, auflegen und die anderen beiden Enden des Blätterteigquadrates überklappen, andrücken und auf das Backpapier legen.

Mit dem restlichen Eigelb bepinseln nach Belieben mit Kräutern oder auch Parmesan bestreuen.

Bei 180 °C 15-20 Minuten goldbraun backen. Anstelle von Camembert kann auch anderer Käse verwendet werden. Mit etwas Thymian bestreuen und servieren.