

Allemanische Kürbiswehe mit Bergkäse und Ingwer



Zutaten:

200 g Blätterteig
300-350 g Kürbisfleisch
80 g Bergkäse
1 EL frischer oder eingelegter Ingwer
1 EL Butterschmalz
1-2 TL Puderzucker
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

In einer antihafbeschichteten und ofenfesten Pfanne Puderzucker, Salz, Ingwer und 1 EL Butterschmalz erhitzen. Das in dünne Scheiben geschnittene Kürbisfleisch zugeben und unter Rühren leicht anbraten. Nach ca. 2-3 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kürbisscheiben gleichmäßig in der Pfanne verteilen und mit geriebenen Bergkäse bestreuen.

Mit dem Blätterteig das Kürbisgemüse in der Pfanne abdecken. Die Enden am Pfannenbodenrand leicht eindrehen. Mit einer Gabel die Oberfläche des Blätterteigs mehrmals einstechen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und vor dem Stürzen 10 Minuten abkühlen lassen.

Um das Stürzen zu erleichtern, den Blätterteigrand mit einem Holzlöffel vom Pfannenrand leicht lösen. Dann ein Brett auflegen und mit einem Schwung die Pfanne samt Brett drehen. Noch einmal mit wenig Bergkäse bestreuen.

Dazu passt ein Rukolasalat und Sauerrahm.