

## Halloween Monster-Teigtaschen mit Kürbis, Ricotta und Butter



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



### Zubereitung

- Den Hokkaido-Kürbis waschen, schälen, entkernen und anschließend in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch und die getrockneten Tomaten ebenfalls fein hacken.
- Die **Butter** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Nun den Kürbis und die getrockneten Tomaten hinzufügen und mit ca. 5-6 EL Wasser zum Kochen bringen. Alles köcheln lassen, bis es gar ist.
- Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.
- Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und gründlich vermengen. Falls die Füllung zu flüssig erscheint, können 1-2 EL Paniermehl hinzugefügt werden.
- Die Blätterteig-Packungen auspacken, ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen, sowie nach Belieben Gesichtszüge einschneiden.
- 1-2 EL der Füllung auf die Teigkreise geben und mit dem anderen Teigkreis, wo das Gesicht ausgestochen bzw. eingeritzt wurde, bedecken. Mit Hilfe einer Gabel die Ränder zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Dann abkühlen lassen und für den Grusel-Effekt die Augen mit Lebensmittelfarbe bemalen.

### Zutaten



- 2 Packungen Blätterteig
- 2 Eigelb
- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 2 EL **GOLDSTEIG** Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g getrocknete Tomaten
- 150 g **GOLDSTEIG** Ricotta
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 EL Paniermehl opt.
- Schnittlauch
- Lebensmittelfarbe