



Mini-Quiches mit Kürbis

Zutaten

- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 200 ml Wasser
- 65 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Maggi Curry Sauce, 2er Pack
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 50 g Feigen, getrocknet
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Ei(er)
- 75 g Mozzarella, gerieben
- 2 EL Mandelblättchen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Blätterteig entrollen, in 12 Stücke schneiden, in die Mulden eines Muffinblechs verteilen und etwas andrücken.
2. Wasser mit Sahne erwärmen, MAGGI Currysauce mit dem Schneebesen einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Die Soße etwas abkühlen lassen.
3. Hokkaido-Kürbis mit einem Löffel entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Feigen in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
4. Die Currysauce mit Eiern und Mozzarella verrühren. Kürbis, Feigen, Kirschtomaten und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis-Curry-Füllung in die Blätterteigmulden verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Im Backofen auf der untersten Schiene ca. 30-35 Min. backen. Anschließend etwas ruhen lassen und die Mini-Quiches mit einer Gabel aus den Förmchen lösen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	170 kcal
Fett	11 g
Protein	5 g

🕒 50 Minuten

⊕ 12 Stück