



Kürbis-Mumien

Zutaten

- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 50 ml Wasser
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 g Fetakäse
- 1 large Blätterteig
- 1 Ei(er)
- 2 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 200 ml Tube
- 1 TL Crema di Balsamico

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hokkaido-Kürbis waschen, putzen. Kerne mit einem Löffel entfernen und 150 g Kürbis mit Schale grob raspeln. Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. THOMY Reines Rapsöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Kürbis darin anbraten und mit Wasser ablöschen. Zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 8 Minuten dünsten. Mit Maggi Gemüse Brühe abschmecken.
3. Feta-Käse zerbröseln und mit dem gegarten Kürbis in einen hohen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer pürieren.
4. Blätterteig entrollen und 2/3 des Teiges in 6 Rechtecke schneiden. Den restlichen Teig in dünne Streifen schneiden. Die Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und die Kürbis-Feta Masse darauf verteilen. Die Rechtecke mit den Blätterteig Streifen verzieren und dabei einen Platz am oberen Ende für die Augen aussparen. Ein Ei mit einer Gabel verquirlen und die Mumien damit bepinseln. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Für die Augen: mit THOMY Delikatess-Mayonnaise jeweils zwei weiße Punkte als Augen auf den ausgesparten Stellen verteilen. Crema di Balsamico mit dem Ende eines Teelöffels als Pupillen auf die Mayonnaise setzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	333 kcal
Fett	27 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Stück

Protein

6 g