

Der Kürbis! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Sept-Okt 2016

Bunte Geflügel-Pies mit Kürbis und Erbsen (Zutaten für 6 Personen)

Teig:

250 g Mehl, 120 g Magerquark, 120 g zimmerwarme Butter, 1 Ei (M), 1/2 TL Salz, Butter und Mehl für die Formen, Mehl zum Ausrollen.

Füllung:

50 g Butter, 150 g Putenbrust, 1 Zwiebel, 100 g Hokkaido-Kürbis, 50 g Tiefkühl-Erbsen, 3 Eier (M), 150 ml Sahne, Salz und frisch geriebene Muskatnuss, 50 g geriebener Emmentaler, 1 EL Minze.

Außerdem:

6 Pie-Formen (8 cm Ø).

Zubereitung: Mehl, Quark, weiche Butter, Ei und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Putenbrust in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, Kürbis putzen und ebenfalls würfeln. Den Teig dünn ausrollen, 6 Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen und in die gefetteten, bemehlten Formen legen. An den Rändern gut andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Putenbrustwürfel darin anbraten, Zwiebel, Kürbis und Erbsen zugeben und 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen. Die Eier mit Sahne und Emmentaler verquirlen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Puten-Kürbis-Mischung auf dem Teig verteilen, die Eiersahne darüber gießen. Die Pies im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15-20 Min. goldbraun backen. Minze waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Pies aus den Formen lösen, mit Minze bestreuen und sofort servieren.

Rezept/Fotos ©Deutsches Geflügel

