

Kürbistäschli



4 - 5 Personen

- 1 ausgewallter quadratischer Blätterteig
- 1 Fetakäse
- 300 g Kürbisfleisch (Potimarron, oranger Knirps)
- 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum etc.)
- 1 TL Chilisamen oder 1/3 TL Cayennepfeffer
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 3 - 4 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Eigelb

Den Feta mit einer Gabel zerstoßen, in eine Schüssel geben. Kürbisfleisch an der Röstiraffel reiben. Kräuter in einem Cutter hacken oder mit einem grossen Messer zerkleinern. Die restlichen Zutaten (bis und mit Olivenöl) in die Schüssel geben und vorsichtig mischen. Den Blätterteig längs in der Mitte halbieren und in der Breite in 6 - 7 Bahnen teilen. Die Ränder der Teigstücke mit Wasser bestreichen, einen Esslöffel der Masse auf den Streifen geben, in der Mitte falten und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Eigelb gut mit einer Gabel verquirlen und die Täschli damit bestreichen. In den auf 200° C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 15 Minuten goldgelb backen.