



# Kürbis-Käse Blätterteigschnitten

Menge	Zutaten
1 Stück	TK-Blätterteig
100 g	Ricotta Käse
30+20 g	Blauschimmelkäse
20 g	Ziegenkäse
1 Stück	Eigelb
¼ Stück	Hokkaido-Kürbis
1 Stück	Birne
1 Stück	Zwiebel
1 Stück	Knoblauchzehe

Verschiedene, frische Kräuter und Salz/Pfeffer zum Würzen  
Oregano, Thymian und Rosmarin

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen und in ca 10 -15 gleich große Teile/Rechtecken schneiden.
3. Den Ricotta in eine Schüssel geben, mit Eigelb Ziegen, 30g Blauschimmelkäse, Gewürze und Kräuter gut vermischen und abschmecken.  
Achtung gut würzen, dass es danach nicht fad schmeckt.  
Knoblauch schälen und untermengen.
4. Kürbis waschen, mit einem Löffel das Innere zusammen mit den Kernen entfernen und in Spalten schneiden.  
Die Birne auch waschen, entkernen und in Scheiben schneiden.  
Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
5. Etwa einen Esslöffel des Ricotta-Gemisches auf den Blätterteigrechtecken verstreichen und mit Kürbisspalten, Birnenscheiben und Zwiebel Ringen belegen.  
Wer will kann jetzt noch Blauschimmel-Käse oder Fetakäse auf die Schnitten bröckeln.
6. Fertig - jetzt nur mehr im Backofen etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.  
Noch heiß servieren und genießen.

***Wenn auch ihr ein gutes Herbstkeksrezept, kennt dann hinterlasst mir ein Kommentar.  
Liebe Grüße eure Lucina***



## Lucina's Tipps:



Wer es gerne etwas rassiger haben möchte, kann sich nach Belieben Ziegenkäse oder auch Fetakäse über die Schnitten bröckeln!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*