

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Filetstreifen
400 g Kürbis / Kürbisfleisch
2 Rollen Blätterteig
3 Eier (oder Garden Gourmet vEGGie)
1 Zitrone (nur Schale)
100 ml Milch (vegan)
120 g Rahm (vegan)
100 g Mozzarella (vegan)
Salz
Pfeffer



4 PORTIONEN



1 H. 15 MIN



MITTLERE

Lass dich von diesem Gesicht nicht erschrecken! Dieser vegane Kürbiskuchen mit Garden Gourmet Filet Stripes ist ein idealer Leckerbissen, um Halloween zu feiern!

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schneiden und kochen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kürbis in Stücke schneiden, entkernen, schälen und in gleich grosse Würfel schneiden. Die Kürbisstücke in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. 2/3 vom Kürbis mit einem Stabmixer pürieren.

2. Kürbispüree würzen

Das Kürbispüree mit Milch, Rahm, Käse und Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale würzen.

3. Vegane Filet Stripes kochen

Die Garden Gourmet Filet Stripes einige Minuten in etwas Öl goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Teig in Form geben

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen.

5. Kuchen backen

Die Kürbispüree-Mischung auf den Teig in der Form giessen und die Kürbisstücke und die Filet Stripes darauf verteilen. Den Kuchen in der Mitte des Ofens etwa 45 Minuten backen.

6. Gruseliges Gesicht aus dem Teig formen

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die zweite Rolle Blätterteig darauf ausrollen. Ein „gruseliges“ Gesicht aus dem Teig ausschneiden. Mit Milch oder Ei bestreichen, im Ofen backen und danach auf den Halloween Kuchen legen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)