# VEGANE GARDEN GOURMET TÖRTCHEN

6 PORTIONEN | 1 H. 33 MIN | MITTLERE

## ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Chick'n Style Garden Gourmet

300 g Kürbis

2 bis 3 Randen

1 TL abgeriebene Zitronenschale

50 g geröstete Kürbiskerne

1 EL gehackte Petersilie

1 EL Granatapfelkerne

1 EL schwarze Oliventapenade (fertig zuberbereitet)

1 EL Tomatentapenade (fertig zubereitet)

2 EL Basilikumpesto

1 Blätterteig

Salz

Pfeffer

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Leckere stressfreie Weihnachtsvorspeise

Bereite die Törtchen, die Tapenade und die Rüebli Stücke einen Tag im Voraus zu. So kannst du nur noch die veganen Filet Stripes kochen und die Törtchen kurz vor dem Servieren fertigstellen.

Diese veganen Törtchen eignen sich perfekt als Vorspeise für dein Weihnachtsessen. Zubereitet mit unseren leckeren veganen Filet Stripes. Probiere es selbst aus!

## ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung der Törtli-Boden

Den Teig ausrollen und 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Tarteletteformen mit einem Pinsel mit Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen.

### 2. Torten formen

Mit einem Förmchen oder einem Messer die Teigscheiben ausschneiden und in die Tartelettes Förmchen geben. Die Förmchen in den Ecken und bis zu den Rändern gut mit dem Teig bedecken. In jedes Teig-Förmchen ein Stück Backpapier legen (höher als die Ränder) und mit Backerbsen füllen. Die Törtchen 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen.

### 3. Törtchenböden backen

Die Törtchenböden mit Backpapier und Backerbsen in der Mitte des Ofens etwa 20 bis 25 Minuten goldbrauch und knusprig backen. Danach das Backpapier und die Backerbsen entfernen und abkühlen lassen.

### 4. Kürbis-Tapenade zubereiten

Kürbiswürfel auf einem Backblech anrichten und mit ein paar Löffeln Wasser beträufeln. Im Ofen (180°C) etwa 20 Minuten backen. Die Kürbiswürfel von Zeit zu Zeit wenden. Abkühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Kürbispüree mit Petersilie, Oliven und Tomatentapenade verrühren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

### 5. Füllung zubereiten

Die Randen in Stücke schneiden und die Garden Gourmet Filet Stripes nach Packungsanweisung in einer Pfanne anbraten.

### 6. Törtchen füllen

Die Törtchen mit Kürbistapenade füllen und mit ein paar veganen Filet Stripes und Rüebli Stücke belegen. Mit Pesto bestreuen und mit Granatapfelkernen, Kürbiskernen und einer Handvoll Sprossen garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE**