

KLEINE KÜRBISTÖRTCHEN

REZEPT

VORBEREITUNG
20 MINUTEN

ZUBEREITUNG
30 MINUTEN

TOTAL
50 MINUTEN

MENGE
10 STÜCK



Diese originellen Kürbistörtchen aus dem Big Green Egg sind ideale Häppchen, auch weil sie ganz einfach zuzubereiten sind. Ob es nun um leckeres Fingerfood für eine Party geht oder ob Sie nach einer überraschenden Vorspeise oder einer aussergewöhnlichen Gemüsebeilage suchen – diese Törtchen passen zu allen Gelegenheiten. Je nach Bedarf können Sie die Törtchen vorher zubereiten und dann backen, wenn Sie sie servieren wollen, oder Sie backen die Törtchen vorher und wärmen sie innerhalb von 5 Minuten im EGG auf.

ZUTATEN

TÖRTCHEN

- * 10 Scheiben herzhafter Kuchenteig (10 x 10 cm, tiefgekühlt)
- * ½ Flaschenkürbis
- * 3 Rosmarinzweige
- * 2 TL gemahlener Ingwer
- * 2 TL Currypulver
- * Meersalz

- * 4 EL Ricotta
- * Mehl zum Bestäuben
- * 2 EL Olivenöl



VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem [ConvEGGtor](https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte) (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte>) und dem Rost auf 180 °C erhitzen. Dann den herzhaften Kuchenteig auftauen lassen.
2. Inzwischen den Kürbis schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in etwa 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Den Kürbis, den Rosmarin, das Ingwerpulver und das Meersalz nach Geschmack in einer Schüssel vermischen und den Ricotta unterrühren.
3. 10 runde Aluschalen (Ø 6-8 cm, 3-4 cm hoch) bereitstellen. Die herzhaften Kuchenteigscheiben von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und jede Schale mit einer Teigscheibe füllen. Den überschüssigen Teig abschneiden.
4. Die Kürbismischung nun über die gefüllten Aluschalen verteilen.



ZUBEREITUNG

1. Die Schalen auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schliessen. Die Kürbistörtchen ca. 30 Minuten backen, bis der Kürbis gar und der Teig schön goldbraun ist.
2. Dann die Törtchen aus dem EGG nehmen und die Kürbisfüllung mit dem Olivenöl bestreichen. Die Törtchen lauwarm servieren.



