

# Geschmorter Kürbis im Filo-Teig mit Kürbiskern-Pesto

## Für 2 Personen

400 g Kürbisfruchtfleisch	1 Zwiebel	60 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Greyezer Käse
1 Knoblauchzehe	1 EL Kürbiskerne	40 ml Kürbiskernöl
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Koriander	1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Butter	80 g Filoteig	150 g Frittierfett

Das Kürbisstück schälen, 60 g Kürbisfruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Den Rest Kürbis in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Sonnenblumenöl anschwitzen. Die Kürbisstücke zugeben, 2-3 EL Wasser oder Gemüsebrühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weich schmoren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und grob die Blätter abzupfen. Käse grob reiben. Knoblauch schälen, grob hacken und mit Käse, Petersilienblättern, Kürbiskernen, 40 ml Sonnenblumenöl und Kürbiskernöl in einen Cutter geben und zu einem Pesto mixen, mit Salz abschmecken. Schnittlauch und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Geschmorten Kürbis anpürieren und je die Hälfte Schnittlauch, Koriander und den Zitronensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 EL Butter in einem Topf schmelzen. Filoteig in 20 x 15 cm große Rechtecke schneiden und jeweils 2 Teigstücke aufeinander legen. Darauf flüssige Butter streichen, Kürbismasse darauf geben und zu Stangen formen oder zu Teigpäckchen packen. Die Päckchen in einem Topf mit heißem Frittierfett goldbraun ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und salzen. Die Kürbispäckchen auf Tellern anrichten, die gebratenen Kürbiswürfel dazugeben und etwas Pesto angießen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 28. September 2011