

Hier und heute



Herzhafter Pumpkin Pie

Sobald der Duft nach überbackenem Käse durch die Küche zieht, beginnt die Zeit des Wohlfühlens und Genießens. Fabian Timmer präsentiert mit seinem Pumpkin Pie ein schnelles, preiswertes Wintergericht randvoll Geschmack.

Das Rezept

Die Zutaten

- 1 Kürbis (ca. 1,5 kg), geschält und gewürfelt
- 1 TL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Paket Blätterteig
- 3 Eier
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebener Gouda oder Emmentaler
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Paprikapulver

Zubereitung

Die Kürbiswürfel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem Backblech verteilen. Bei 200 Grad Celsius etwa 25-30 Minuten backen, bis sie weich sind.

Den Blätterteig in eine Pie-Form legen und am Rand festdrücken. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

In einer Schüssel Eier, Sahne, geriebenen Käse, Thymian und Paprikapulver gut verrühren. Den gebackenen Kürbis gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und die Ei-Käse-Mischung darüber gießen.

Die Pie im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen, bis die Füllung fest ist und die Kruste goldbraun.

Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipps

- Die Pie lässt sich gut schon am Vortag zubereiten.
- Statt in einer großen Form kann die Pie auch portionsweise in kleinen Muffinformen gebacken werden.
- Dazu passt prima ein Feldsalat mit Kürbisölvinaigrette.