

Blätterteig mit veganer Käse-Kürbisfüllung

Zutaten für ein Blech/4 Personen

- 300 – 400g Kürbis
- 1 Rolle veganen Blätterteig (z.B. Bei Edeka, Lidl, Wasgau, Kaufland vegan erhältlich)
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Frische oder getrocknete Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Salbei, Oregano)
- 5 EL Gewürzhefeflocken
- 2- 3 TL mittelscharfen Senf
- 4 EL Sonnenblumen- oder Rapsoel
- Etwas Hafer- oder Pflanzenmilch
- Salz und Pfeffer



Kürbis, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis heißer Flamme so lange anbraten bis der Kürbis leicht zerfällt und mit einem Löffel zerdrückt werden kann. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.



Für den veganen Käse 100g Gewürzhefeflocken in 6 – 7 EL lauwarmen Öl einweichen und mit 2 bis 3 EL Senf abschmecken. Danach einen großen Schuss Hafermilch dazugeben und alles gut verrühren bis alles leicht cremig ist. Wenn sich Klumpen bilden mehr Hafermilch hinzufügen, wenn es zu flüssig wird mehr Gewürzhefeflocken.



Auf einem Backblech den Blätterteig leicht ausrollen. Jeweils 2 EL Kürbisfüllung und 1 EL veganen Käse auf den Blätterteig legen und einmal zusammen klappen. Den Teig leicht einschneiden. Ihr könntet auch kleiner Teilchen formen.



Alles bei 160 bis 180 Grad für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben bis der Blätterteig goldbraun ist. Anschließend servieren.