

FRISCHKÄSE-TRIANGEL MIT KÜRBISSAUCE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 55 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

½ Strudelteig, 60 g, 2 Blätter

3 EL Butter, flüssig

Füllung:

65 g Frischkäse, z.B. Gala mit Kräutern & Knoblauch

1 kleine geschwellte Kartoffel, ca. 50 g, geschält, an der Bircherraffel gerieben

1 EL fein geschnittener Schnittlauch

1 EL fein gehackter Majoran

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

½ Knoblauchzehe

Butter zum Dämpfen

150 g Kürbisfleisch, klein gewürfelt

1 Msp. Zimt

¼ TL Kümmel

1,25 dl Gemüsebouillon

4 EL Rahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Majoran zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Frischkäse, Kartoffel und Kräuter mischen, würzen.

2 Strudelteigblätter flach aufeinander auslegen, halbieren, dann quer in 12 Streifen schneiden, mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Je 1 TL Füllung auf einen Streifen geben, zu Dreiecken aufwickeln (Arbeitsbild), auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit restlicher Butter bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

3 Sauce: Knoblauch in der Butter andämpfen. Kürbis, Zimt und Kümmel mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen.



Zugedeckt 10-15 Minuten weich kochen. Alles pürieren, Rahm dazugiessen, heiss werden lassen, würzen.

4 Frischkäse-Triangel auf vorgewärmte Teller verteilen, Sauce dazugeben, garnieren.

Füllung und Sauce lassen sich $\frac{1}{2}$ -1 Tag im Voraus zubereiten, ausgekühlt zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Restlicher Strudelteig lässt sich gut verschlossen 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder 3-4 Wochen tiefkühlen.

