

## Kürbis-Feta Törtchen



### Zutaten:

*1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal*

*Etwas Olivenöl*

*1 Zwiebel*

*250g Kürbis*

*1 Feta*

*1 Knoblauchzehe*

*1 EL Münchner Kindl Chili Senf*

*2 Zweige Thymian*

*100g Sahne*

*1 Ei*

*Etwas Muskatnuss*

*Salz & Pfeffer*

1. Den Blätterteig in zwölf Vierecke schneiden, das Muffin Blech mit dem Olivenöl bestreichen und die Vertiefungen mit je einem Teigstück auslegen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, ebenfalls Kürbis & Feta klein würfeln. Knoblauch klein schneiden oder reiben.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, anschließend den Knoblauch und den Kürbis dazugeben und kurz mit braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, alles etwas Salzen und Pfeffern, die Feta Würfel mit den Münchner Kindl Chili Senf unterrühren. Die Thymianblättchen abzupfen und darüber streuen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, anschließend den Knoblauch und den Kürbis dazugeben und kurz mit braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, alles etwas Salzen und Pfeffern, die Feta Würfel mit den Münchner Kindl Chili Senf unterrühren. Die Thymianblättchen abzupfen und darüber streuen.
4. In ein Gefäß (am besten ein Glas mit Schraubdeckel), Sahne, Ei, etwas geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer geben und gut durchschütteln.
5. Die Kürbis-Feta Masse in die Blätterteigförmchen geben, die Sahne-Ei Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für ca. 20 – 25 Minuten, mittlere Schiene in den Ofen stellen.