



Rezept von **MamaSabine**
am 17.10.2012

"in Salzeibutter mit
Pinienkernen"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Kürbis Wantan

Menüart: Vorspeise, Hauptspeise
Herkunft: Deutschland
Anlass: Halloween, Weihnachten, Silvester, Festlich kochen, Zubereiten mit / für Kinder
Zubereitungsart: Kochen

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich
Zeitaufwand: bis 60 Min.
Stichworte: Hokkaido Kürbis, Knoblauch, Ei, Parmesan, Petersilie, Amaretti, Wantan Teig, Pinienkerne, Salzeiblätter

Zutaten für 4 Portionen

- für die Kürbis Wantan**
- 500 g Hokkaidokürbis, vorbereitet gewogen
- 2 Zehen Knoblauch
- Chilischote, getrocknete, zerbröselt
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 150 g Parmesan, gerieben
- 1 halber Bund Petersilie, gehackt
- 4 Amarettini-Kekse
- Muskatnuss, gemahlen
- 1 Schuss Balsamico Essig
- 1 Packung Wantan Teig aus dem Asia Laden

für die Fertigstellung

- 75 g Butter
- 50 g Pinienkerne
- 10 Salzeiblätter, in Streifen geschnitten
- Parmesan, gehobelt

Zubereitung

für die Füllung: den Kürbis auseinanderschneiden, entkernen und in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die Würfel auf einem doppelt gefalteten Stück Alufolie verteilen. Den Knoblauch und die Chilischoten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen

Die Alufolie fest zu einem Paket verschließen und in den Ofen geben.

backen: ca. 30 Minuten, bis der Kürbis sehr weich ist.

Dann die Kürbismischung in eine Schüssel füllen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Eigelb, den Parmesan Käse, die gehackte Petersilie und die fein zerbröselten Amarettini Kekse und den Schuss Balsamico Essig dazugeben und kräftig abschmecken.

Den Wantan Teig ausbreiten und (eckigen Teig in ca. 6 auf 12 cm große Stücke schneiden) den Rand dünn mit dem Eiweiß einstreichen. Dann jeweils in die Mitte 1 TL von der Kürbisfüllung setzen. Die Teigstücke zusammenklappen und ringsrum gut festdrücken.

In einem flachen großen Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Wantans portionsweise hineingeben und wenn sie oben schwimmen noch ca. 1 Minute lang köcheln lassen.

Für die Fertigstellung: in der Zwischenzeit in einer großen Pfanne die Butter hellbraun werden lassen. Die Pinienkerne und die in Streifen geschnittenen Salbeiblätter darin anrösten bis es gut duftet.

Die Wantans mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in die Pfanne mit der Buttermischung geben. Darin kurz schwenken.

Zum Servieren in vorgewärmte Schalen geben und mit den Parmesanhobeln garnieren.

Guten Appetit !!

Quelle des Ursprungsrezeptes: VHS-Kurs, Susanne Mayer-Köhler