WEIHNACHTS-TÖRTCHEN MIT GARDEN GOURMET FILET-STÜCKCHEN

6 PORTIONEN | 50 MIN | EINFACH

ZUTATEN

2 Pckg. Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art

1 Blätterteigplatte von ca. 25 x 36 cm

etwas Olivenöl

etwas Mehl

300 g vorgeschnittene Kürbiswürfel

1 EL gehackte Petersilie

1 EL dunkle Olivenpaste

1 EL Tomatenmark

1 TL geriebene Zitronenschale

etwas Salz

etwas Pfeffer

3 Stück rote Bete, gekocht

2 EL Basilikumpesto

1 EL Granatapfelkerne

1 Tasse Rote-Bete-Kresse, Sprossen und geröstete Kürbiskerne

Diese veganen Törtchen mit unseren Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style eignen sich perfekt als weihnachtliche Vorspeise. Probiere es selbst aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Den Boden der Törtchen vorbereiten

Den Blätterteig dünn ausrollen und 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Backformen der Törtchen mit Öl einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Den Teig in die Förmchen geben

Mit einer passenden Form die Teigscheiben ausstechen und diese in die Backformen verteilen, sodass diese bis zum Rand bedeckt sind. Lege nun in jede Form ein Stück Backpapier, welches höher als der Rand ist, und fülle dies mit getrockneten Hülsenfrüchten als „Blindfüllung", gleichmäßig über die gesamte Form verteilt. Für etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 vorheizen.

3. Die Törtchen backen

Die Törtchen mit der Blindfüllung in der Mitte des Ofens etwa 20 bis 25 Min. goldbraun und knusprig backen. Das Backpapier sowie die Hülsenfrüchte entfernen und die Törtchen abkühlen lassen.

4. Das Kürbispüree zubereiten

Die Kürbiswürfel auf einem Backblech verteilen und mit ein paar Esslöffeln Wasser beträufeln. Im Backofen (180) etwa 20 Min. backen. Ab und zu wenden. Abkühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Kürbispüree mit Petersilie, Olivenpaste und Tomatenmark vermischen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Füllung der Törtchen weiter vorbereiten

Die rote Bete in Spalten schneiden und die Garden Gourmet Filet-Stückchen nach Packungsanweisung in der Pfanne braten.

6. Die Törtchen zusammensetzen

Eine ca. 1 cm dicke Schicht Kürbispüree in die Törtchen geben und die rote Bete-Spalten sowie die Garden Gourmet Filet-Stückchen darauf verteilen. Mit Pesto beträufeln und nach Belieben mit Granatapfelkernen, Kürbiskernen, Rote-Bete-Kresseblättern und einer Handvoll Rote-Bete-Sprossen garnieren.

7. Zeit zum Genießen!

Sofort servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE