

## Lecker Schmecker Rezepte

# Pumpkin Pie

Für 6 Personen

### Zeiten

Zubereitung: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 25 Min. und 15-30 Min.

### Zutaten für einen großen Pie bzw. 12 kleine Taschen

700g Kürbis  
3 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
2 rote Zwiebeln  
1 EL Balsamico  
1 EL Rohrohrzucker  
1 TL Rosmarin  
2 Packungen Bio Blätterteig Vegan

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kürbis schälen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel und ungeschälte Knoblauchzehen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit 2 EL Olivenöl beträufelt ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und Zwiebel-Halbringe darin ca. 10 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren glasig braten. Dann den Balsamico und Zucker hinzufügen und in weiteren 10 Minuten die Zwiebel karamellisieren.

Nachdem die Kürbiswürfel etwas abgekühlt sind, das Fleisch aus den nun weichen Knoblauchzehen heraus drücken, die Schale entsorgen und das Fleisch gut mit dem Kürbis vermengen. Karamellierte Zwiebeln hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Bio Blätterteig Vegan Scheiben 5 Minuten antauen lassen. Nun entweder eine Pie-Backform mit dem Blätterteig auslegen, dabei die Scheiben durch leichtes Andrücken verbinden und die Kürbisfüllung hineingeben. Zum Schluss die Füllung mit dem Blätterteig, der über den Backformrand hinausgeht, bedecken. Der Pie braucht im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten.

Alternativ kann man die Füllung auf die Blätterteigscheiben verteilen, mittig umklappen und den Rand mit Hilfe einer Kuchengabel versiegeln. Die Taschen brauchen dann nur ca. 15 Minuten im Ofen, bis sie kross und golden sind.

Dazu passt ein Salat und cremiger Kartoffelbrei.