



Kürbis-Fetaschnecken

Zutaten (ca. 15 Schnecken)

300 g Hokkaidokürbis (ca. 175 g Kürbispüree)

125 g Dinkelvollkornmehl

125 g Dinkelmehl

75 ml Milch

75 ml Wasser

1 EL Olivenöl

15 g Germ

Salz

100 g Feta

1 Handvoll Walnüsse

1 Handvoll Salbei

1 Zehe Knoblauch

Salz Pfeffer

1 Ei



Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Den Kürbis (mit Schale -wenn Hokkaido) in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen geben und fein pürieren, abkühlen lassen.
3. Währenddessen den Germteig bereiten. Dazu das Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Germ hineinbröseln, lauwarmes Wasser-Milchgemisch und Olivenöl dazugeben und mit den zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.



4. Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und gleichmäßig mit dem Kürbispüree bestreichen. Das Püree mit der Hälfte des Fetas bestreuen, den Feta dabei zwischen den Fingern zerbröseln. Die Walnusskerne in den Händen zerdrücken und ebenfalls über das Püree streuen. Die Salbeiblättchen waschen und auch über das Püree streuen.
6. Den Teig von der langen Seite aus vorsichtig nach oben rollen und dabei immer leicht andrücken. Die Teigrolle in ca. 15 gleichmäßig breite Stücke schneiden und mit ausreichend Abstand zueinander auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Die fertigen Schnecken mit Ei bestreichen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

