Knusprige Kürbistaschen mit Gouda



Zutaten Teig

- 300 g Mehl
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Zutaten Füllung

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- ½ Zwiebel
- 1 TL Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer, ca. 1 cm
- ½ rote Paprikaschote
- 1 EL Öl
- 1 EL gelbe oder rote Currypaste
- ½ TL Currypulver
- ¼ TL Kurkuma
- 200 ml Kokosmilch
- 125 ml Gemüsebrühe
- 120 g Kichererbsen, Abtropfgewicht
- ½ TL Limettensaft
- Salz und Pfeffer
- etwas frischer Koriander oder Petersilie
- 125 g geriebener Gouda

Zubereitung

- Für den Teig: Mehl, Salz, Wasser und Olivenöl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung: Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken, Paprika klein schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kurz anschwitzen. Currypaste, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitrösten.
- Kürbis und Paprika dazugeben, mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die abgespülten Kichererbsen dazugeben und weitere 5 Minuten mitköcheln lassen.
- Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und nach Wunsch Chiliflocken abschmecken. Die Füllung anschließend etwas abkühlen lassen. Sie sollte nicht zu flüssig sein.
- Den Teig in 6 Stücke teilen und jeweils oval und möglichst dünn ausrollen.
- In die Mitte etwas Kürbisfüllung geben und mit geriebenem Gouda bestreuen.
- Nun die beiden langen Seiten des Teiges zur Mitte legen und den Teig mit den Fingern gut und fest verschließen.
- Die Kürbistaschen in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun und knusprig backen.

Portionsgröße: 6 Kürbistaschen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©