



# Kürbiscreme-Tartelettes

## mit Creme fraîche Häubchen und Kürbiskernen

Für 10 Tartelettes:

.....  
**10 Mini-Snack-Tartelettes,**  
**Art. 35025**  
**200 g Hokkaido-Kürbis**  
**1 kleine Zwiebel**  
**120 ml Sahne**  
**2 Eier**  
**10 TL Kürbiskerne**  
**10 TL Creme fraîche**  
**Kürbiskernöl**  
**Salz und Pfeffer**  
 .....

- ❶ Den Kürbis halbieren, entkernen, die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und anschließend zusammen mit dem Kürbisfleisch in etwas Kürbiskernöl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❷ Nun die Eier und die Sahne gut miteinander verrühren und zusammen mit dem Kürbisfleisch und den Zwiebeln fein pürieren.
- ❸ Die Kürbismischung anschließend in die Tartelettes füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- ❹ Danach die Creme fraîche in einen Spritzbeutel füllen und die fertigen Tartelettes verzieren. Zum Schluss noch Kürbiskerne darüber streuen und servieren.