



KÜRBISKUCHEN AUF HERBSTLICHEM BLATTSALAT

500	GR	BLÄTTERTEIG
1	ESSLÖFFEL	BUTTER
1	ST	ZWIEBEL
2	ST	KNOBLAUCHZEHEN
500	GR	KÜRBIS



GUSS

2	DL	RAHM
1	ST	EI

SALZ, MUSKAT, PFEFFER
NACH BELIEBEN THYMIAN

1	ST	EIGELB
---	----	--------



EIN RUNDES KÜCHENBLECH
30CM DURCHMESSER MT TEIG
AUSLEGEN.

KÜRBIS UND ZWIEBEL IN KLEI-
NE STÜCKE SCHNEIDEN UND
AUF DEN TEIG LEGEN.



DIE ZUTATEN FÜR DEN GUSS
ZUSAMMEN MISCHEN UND
ÜBER DEN KÜRBIS GEBEN.

IM VORGEHEITZTEN OFEN BEI
200 GRAD CA. 40 MIN BACKEN.

ZUM HERBSTSALAT DRESSING
VERJUS UND TRAUBENKERNÖL
MISCHEN UND WÜRZEN

WEIN : PETITE ARVINE
LES PYRAMIDES D. MATHIER

GUTES GELINGEN!!

Alphubel **Saas-Fee**
HOTEL*** SAASTAL
BRAGARD

