

# Halloween Kürbis-Pie

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 30 Min./Backzeit: 40 Min. III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Kürbis putzen, vom Strunk befreien, entkernen und das Fruchtfleisch etwa 1 cm groß würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen und feinhacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen abstreifen.
  - Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
  - 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin anbraten. Bacon und Kürbis nach 5 Min. dazugeben und mitbraten. 50 ml Wasser hinzufügen und alles etwa 15 Min. bei niedriger Temperatur garen, bis der Kürbis bissfest ist. Dabei immer wieder umrühren.
  - Feta zerbröckeln und mit 2 Eiern, Crème fraîche und Pfeffer vermengen.
  - Form mit Öl einfetten und den Boden mit der ersten Teighälfte auslegen. Kürbis mit der Feta-Crème fraîche-Mischung vermengen und in die Pie-Form füllen.
  - Den 2. Teig etwa 2–3 cm größer als die Pie-Form ausschneiden und mit Hilfe eines Messers ein gruseliges Gesicht aus dem Teig herausschneiden. [\[Geeignete Vorlagen gibt es hier.\]](#) Den Pie damit abdecken und den Teig außen an der Form festdrücken. Ei trennen und den Teig mit Eigelb bestreichen. Walnüsse rund um den inneren Pie-Rand in den Teig drücken.
  - Pie auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 30–40 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und warm genießen.
- Tipp: Dazu passt ein herbstlicher Salat.

## Zutaten für 1 Pie-Form (28 CM Ø):

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Bacon
- 150 g Feta
- 3 Eier
- 200 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 2 x fertiger Mürbeteig
- etwa 20 Walnusshälften