

## Rezept für vegetarisches Kürbis-Wellington

### Zutaten

- 1 Butternut-Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Thymian
- 3 Stängel Petersilie
- 1 Rolle Blätterteig
- 4 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 Ei



### Außerdem benötigen Sie

- Backpapier
- Pfanne
- Schüssel
- Stern-Ausstecher
- Auflaufform/Ofenschale
- Küchenmaschine oder scharfes Messer zum Hacken der Champignons

---

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den „Flaschenhals“ des Kürbisses abschneiden und schälen. Den unteren, dicken Teil anderweitig weiterverarbeiten, zum Beispiel zu Pumpkin Pie.
3. Den geschälten „Kürbishals“ halbieren, auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen.
4. Den Thymian und die Petersilie waschen und zerkleinern. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Champignons in einer Küchenmaschine fein hacken.
5. Einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Champignons zusammen mit den Zwiebeln hineingeben. Thymian und Petersilie darüberstreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und backen, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist.

Zum Schluss den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbacken lassen. Die Mischung in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen.

6. Eine Auflaufform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Einen Teil des Blätterteigs abschneiden und in die Auflaufform legen. Die Mitte mit Semmelbröseln bestreuen. Darauf eine Schicht der Pilzmischung verteilen, die so breit wie der Kürbis ist. Den Kürbis darauflegen (ggf. ein Stück abschneiden, damit er ganz hineinpasst) und mit der restlichen Pilzmischung bedecken. Das Ei mit ein wenig Wasser verquirlen und die Ränder einstreichen. Das andere Stück Blätterteig darauflegen und eine schöne Rolle daraus formen. Den überstehenden Blätterteig abschneiden.
7. Mit den sternförmigen Ausstechern kleine Sterne aus den Blätterteigresten ausstechen und mithilfe der Ei-Wasser-Mischung auf die Rolle kleben. Die ganze Rolle noch einmal mit der Ei-Wasser-Mischung bestreichen.
8. Etwa 40 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und der Kürbis gar ist. Tipp: Wenn der Blätterteig zu schnell braun wird, diesen mit Aluminiumfolie abdecken.
9. Das Kürbis-Wellington aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.