



**Man nehme: 4 Personen
und folgende Zutaten**

- 1 Fenchel
- 6 kleine gelbe Zierkürbisse
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 150 g Schinken (gekocht)
- 2 EL Butter
- Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Paprikapulver
- 200 g Bündner Bergkäse Bio
- 8 Blätterteig-Pastetli
- 50 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Party-Pastetli

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Fenchel putzen, waschen, in Streifen und dann in feine Würfel, Zierkürbisse waschen und in Spalten schneiden. Tomaten mit heissem Wasser überbrühen, Haut abziehen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln.

Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Schinken in feine Streifen schneiden und mit den Zwiebeln in erhitzter Butter dünsten. Gemüse zufügen und kurz schwenken. Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen.

Bündner Bergkäse Bio reiben, Gemüsemischung in die Blätterteig-Pastetli füllen und mit Käse bestreuen.

Im Backofen ca. 5–10 Minuten gratinieren, mit Pinienkernen bestreuen und heiss servieren.

Tipp: Alternativ zu den Pinienkernen können Mandelblättchen, Pistazien oder Sonnenblumenkerne über die Pastetli gestreut werden.

Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.