



HERZHAFTE PUMPKIN-PIE

Backen macht glücklich! Die herzhafte Pumpkin-Pie garantiert dir den perfekten Genussmoment für den Start in den Herbst.

Buttrig knusprig und herzhaft fruchtig!

ZEITSCHÄTZUNG

50 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Becher Simply Good Joghurt Kürbiskernöl Dressing
- 400 g Karotten
- 400 g Kürbis
- 1 Packung Mürb- oder Tarteteig
- 3 Eier
- 150 g Ziegen-Camembert
- 2 Feigen
- Salz
- Kürbiskerne
- Honig
- [dazu passt hervorragend unser Simply Good Glückssalat](#)

SO GELINGT'S DIR

1



Zwiebeln, Feigen und Käse in grobe Scheiben schneiden.

2



Nun Eier mit Joghurt Kürbiskernöl Dressing & Kürbiskernen vermengen und mit Salz & Pfeffer würzen.

3



Eingefettete Form mit Teig auslegen. Joghurt Kürbiskernöl-Mix über den Teig gießen.

4



Zunächst Kürbis Karotten Gemüse in der Form verteilen.

5



Anschließend Tarte mit
Camembert- und
Feigenstücken garnieren.

6



Form für etwa 35 Minuten
in den Ofen geben und bei
170°C backen.

7



Fertige Pie mit etwas
Honig und Kürbiskernen
dekorieren.