Blätterteig-Kürbisstrudel

Der Blätterteig-Kürbisstrudel ist ein unkompliziertes, vegetarisches Gericht, das mit knusprigem Teig und aromatischer Füllung, auch ideal zum Vorbereiten begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Hokkaidokürbise
1 Prise	Curry
1 Prise	Muskat, gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Semmel (vom Vortag)
100 g	Sauerrahm
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den **Blätterteig-Kürbisstrudel** den Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und beides glasig andünsten. Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und rund 5 Minuten dünsten, bis der Kürbis leicht weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskat würzen. Von der Hitze nehmen und anschließend kurz abkühlen lassen.

2. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben, Sauerrahm und kleine Semmelwürfel unterrühren und alles gut vermischen. Den Blätterteig ausrollen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen.

Die Kürbisfüllung auf dem unteren Drittel gleichmäßig verteilen. Das obere Teigdrittel mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig mithilfe des Tuchs zu einem **Strudel** aufrollen. Mit dem restlichen Ei bestreichen. Den Kürbisstrudel auf das Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Sesam, andere Samen oder gehackte Kürbiskerne bestreuen und im Ofen zunächst 15–20 Minuten bei 220 °C backen. Dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und zirka weitere 20 Minuten goldbraun fertig backen.

Tipp

Für eine extra cremige Füllung kannst du etwas Feta oder geriebenen Käse unter die Kürbismasse mischen – das verleiht dem Blätterteig-Kürbisstrudel eine feine Würze.