

# Saftiger Kürbisstrudel

Ob als warme Vorspeise oder als Hauptspeise - Saftiger Kürbisstrudel ist ein Rezept, das man unbedingt mal ausprobieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

2 Packungen	<a href="#">Blätterteig</a>
700 g	Kürbisfleisch
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Öl
3 EL	<a href="#">Kürbiskerne</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Kümmel
2 EL	Essig

## Zubereitung

1. Für den saftigen Kürbisstrudel den Backofen auf 220°C vorheizen. Kürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Sehr fein würfeln oder grob raspeln. Mit einem Küchentuch umwickeln und kräftig ausdrücken, so dass die überschüssige Flüssigkeit herausläuft.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbiskerne und Kümmel ebenfalls hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anrösten. Kürbis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Mit Essig ablöschen. Alles 5 Minuten dünsten und dann etwas abkühlen lassen.
3. Mit der Hälfte des Eidotters und Kürbiskernen vermengen. Ein Backblech mit Backpapier

auslegen und den Blätterteig darauf ausrollen. Die Kürbisfülle in der Mitte des Teigs verteilen. Restliches Eigelb verquirlen und den Teigrand damit einpinseln. Die Teigenden übereinander lappen und miteinander verkleben.

4. Nochmal mit Eidotter bestreichen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

## **Tipp**

Zum saftigen Kürbisstrudel eine leichte Kräuterrahmsauce servieren.