

Kürbisstrudel



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Packung Strudelteig (300 g, Kühlregal)

75 g zerlassene Butter

Crème fraîche

Füllung:

ca. 1 kg Kürbisfleisch

1 Lauch

2 Knoblauchzehen

100 g Kochschinkenwürfel

100 g Quark

100 g Feta

1 Ei

1 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Für die Füllung Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in Halbringe schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

2. Kürbis, Lauch und Knoblauch in heißem Butterschmalz unter Rühren gar dünsten. Schinkenwürfel, Quark und zerkrümelten Feta-Käse unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Ei zugeben und alles gut verrühren, danach etwas abkühlen lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen und Butter in

einem kleinen Topf schmelzen.

4. Strudelteigblätter in 3-4 Lagen auf bemehltem Backpapier ausbreiten. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Hälfte der Füllung in Form eines Walls im rechten Viertel aufbringen. Dann mit Hilfe des Backpapiers einrollen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Mit dem zweiten Teil gleich verfahren.

5. Strudel auf Backpapier ca. 20-30 Minuten backen. Wenn der Teig zu dunkel werden sollte: bereits nach 10 min mit Alufolie abdecken.

Hinweise:

Strudelteig gibt es im gut sortierten Einzelhandel fertig zu kaufen. Selber machen lohnt sich meines Erachtens nicht.

Dazu serviert man einen Klacks Crème fraîche.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, kleine Gerichte, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023