

Kürbisstrudel mit Joghurt Dip



ZUTATEN Strudel

- 1 Blätterteig
- 500g Kürbisfleisch
(Hokkaido)
- 2EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- Kümmel
- ½ Becher Sauerrahm
- 3EL Kürbiskerne (gehackt)
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

Den Kürbis halbieren, entkernen und mit Hilfe einer Küchenmaschine grob raspeln oder feinblättrig hobeln. Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und das Backrohr auf 220°C vorheizen. Zwiebel in Öl anrösten Knoblauch und Kürbisfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Mit Essig ablöschen und 5-10 Minuten weichdünsten. Masse vom Herd nehmen und ½ Becher Sauerrahm und die gehackten Kürbiskerne untermischen. Nochmals abschmecken. Den Blätterteig ausrollen und mit der Masse füllen. Den fertigen Strudel mit einem verquirlten Ei bestreichen und ca 35 Minuten goldgelb backen.



ZUTATEN Joghurt Dip

½ Becher Sauerrahm

250g Joghurt

1 Knoblauchzehe

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Für den Joghurt Dip, den Knoblauch pressen und alle Zutaten vermischen - abschmecken.