

Kürbisstrudel an Schnittlauchsauce



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	½ Dose(n) / Becher
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	300 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	100 ml
Speisekürbisse / Speisekürbise	1 Stk.
Speckwürfel	200 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	200 g
Zwiebeln	2 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Strudelteig:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde drücken. Rund um die Mulde etwas Salz streuen. In die Mulde 4 EL Öl geben und mit einer kleinen Gabel mit dem Mehl vermengen. Dann nach und nach 100 ml warmes Wasser untermengen und verkneten bis ein glatter Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst.

Den Teig mit Öl bestreichen und bei Zimmertemperatur etwa eine halbe Stunde in einer mit einem Tuch bedeckten Schüssel rasten lassen.

Fülle:

Den Kürbis teilen, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln fein hacken.

In einer hohen Pfanne die Speckwürfel anbraten, Zwiebeln zugeben, mitbraten und schlussendlich die Kürbisstücke kurz schwenken.

Die Fülle in einer Schüssel überkühlen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Käse beimengen.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelholzes ausziehen, mit der Fülle belegen, schließen und im Anschluss für etwa 35 Minuten im Rohr backen.

Sauce:

Schnittlauch klein schneiden bzw. getrockneten Schnittlauch verwenden.

Naturjoghurt und Sauerrahm mit einem Schneebesen glatt rühren, Schnittlauch und gepressten Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1883-Kuerbisstrudel-an-Schnittlauchsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at