

Kürbis Lauch Strudel, gerollter Genuss

500 g Hokkaido Kürbis, 1 Stk. Schalotte, 4 Stk. Knoblauchzehe, 5 Stk. Eier, 40 g geriebenen Käse, 100 ml Suppe (Brühe), 80 g Butter, 1 Stange Lauch, 125 g Maroni gegart, 2 EL Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Currypulver, 1 Prise Zimt, 1 mal Strudelteig, 4 EL Öl, 1 TL Rosmarin gehackt

Teil 1: Kürbis waschen, entkernen und in Scheiben schneiden (ca. 2 cm dick). Rosmarin waschen und fein hacken, Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein schneiden. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Maroni fein hacken. 2 Eier in Eigelb und Eiklar trennen. Das Eigelb brauchen wir später.

Teil 2; Ofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Salz, Pfeffer, Rosmarin, Curry und 3 EL Öl vermengen. Kürbis auf dem Blech verteilen, mit der Marinade einreiben und im Ofen ca. 25 Minuten garen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen.

Teil 3: Kürbis aus dem Ofen nehmen, grob zerstampfen und mit den Zwiebeln in der Pfanne vermengen. 3 ganze Eier (natürlich ohne Schale) sowie geriebenen Käse zugeben, alles gut vermengen und mit etwas Suppe (Brühe) aufgießen. Butter zerlassen und den Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten.

Teil 4: Maroni in ca. 2 EL Butter kurz rösten und mit Zimt abschmecken (Achtung! Nicht zu viel Zimt verwenden). Lauch in einer Pfanne etwas anbraten und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Lauch und Maroni auf dem Strudel verteilen. Die 2 Eigelb mit der Milch verquirlen und die Strudelränder damit bestreichen.

Teil 5: Teigränder links und rechts etwas über die Füllung klappen und danach den Strudel einrollen. Strudel mit restlicher Eimasse und zerlassener Butter bestreichen. Strudel im Ofen für ca. 30 Minuten backen bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

