

Tici Kaspar

KÜRBIS-KARTOFFEL-STRUDEL

Für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Strudel-Mürbteig
- 400 g Erdäpfel
- 500 g Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 Pkg. Schafskäse, zerbröselt
- 1 Ei

Kräuterdip

- ½ Pkg. Sauerrahm
- ½ Pkg. Joghurt
- frische Kräuter nach Geschmack

Zubereitung:

- Erdäpfeln kochen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken oder in Würfel schneiden.
- Kürbis halbieren, entkernen und kleinwürfelig schneiden.
- Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb rösten, beiseitestellen.
- Kürbiswürfel mit Petersilie, Schafskäse, Zwiebel und Kartoffeln vermengen, salzen, pfeffern.
- Strudel-Mürbteig ausrollen, im unteren Drittel füllen und einschlagen.
- Mit Dotter bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Bei 200°Heißluft für ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.
- Für den Kräuterdip alle Zutaten vermengen und zum Strudel servieren.

TIPP! 1 Handvoll Kartoffeln mit Schale würfeln und ein paar Kürbisspalten schneiden, ca. 5 Minuten im gesalzenen Wasser kochen, abseihen. Zum Strudel legen, mit Olivenöl beträufeln, groben Meersalz und Rosmarin würzen und mitbraten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht