

Tici Kaspar

MAMA'S KÜRBIS-KARTOFFEL-STRUDEL

Für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Strudel-Mürbteig
- 400 g Kartoffel, mehlig
- 500 g Hokkaidokürbis
- 1 Bund Petersilie
- 1 Pkg. Feta
- 5 EL Kernöl
- 1 Dotter

Kräuterdip

- ½ Pkg. Sauerrahm
- ½ Pkg. Joghurt
- frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln kochen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
- Den Kürbis kleinwürfelig schneiden und mit dem Kernöl vermengen.
- Petersilie hacken und den Feta würfelig schneiden.
- Kürbiswürfel mit Petersilie, Feta und Kartoffeln vermengen, salzen, pfeffern.
- Den Strudel-Mürbteig mittig füllen und einschlagen.
- Mit Eidotter bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Bei 200° Heißluft für ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.
- Den knusprig gebacken Strudel mit Kräuterdip und einen Salat 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: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht