

# Herzhafter Kürbisstrudel

Kürbisliebhaber aufgepasst! Dieser herzhafte Strudel ist die ideale Kombination aus der natürlichen Süße des Kürbisses und einer herzhaften, würzigen Füllung, die von knusprigem Teig umhüllt wird. Egal ob als Vorspeise, leckere Beilage oder Hauptgericht, dieser Kürbisstrudel ist ein wahrer Genuss für jeden Anlass!



## Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Speiseöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 g Feta
- 1 Ei
- 1 fertiger Blätterteig (270 g)
- 50 g Semmelbrösel
- 2-3 EL Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer zum würzen



## Zubereitung

1. Kürbis waschen, halbieren und Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Kürbis in Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, den Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles vermischen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbisstücke hineingeben und kurz andünsten. Knoblauch und Lauchzwiebeln zugeben und mitdünzen. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und weitere 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Feta grob zerbröseln und das Ei verquirlen. Den Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und die Ränder mit etwas Ei bestreichen. Anschließend Feta und Semmelbrösel mit der Kürbismischung vermengen und die Mischung mittig in der Länge des Blätterteigs zu einem Strang verteilen.
4. Den Blätterteig mit Füllung zu einem Strudel aufrollen und alle Seiten gut verschließen. Danach vorsichtig auf das Backblech setzen. Die Oberfläche des Strudels mit Ei bestreichen, mit einem Messer einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

*Guten Appetit!*