

## Kürbisstrudel mit Zwiebel und Wurst



(c) Fotograf: Tante Fanny

 **HOBBY-KOCH**

**MENÜART:** Hauptspeise  
Jause

**REGION:** Österreich

**KOCHDAUER:** 30 bis 60 Minuten

**Portionen: 2**

### Zutaten:

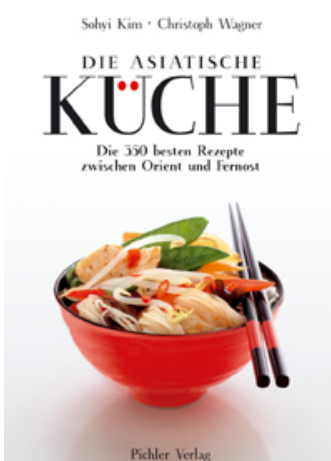
4 Blätter Tante Fanny Frischer Strudelteig  
750 g Kürbisfleisch (Hokkaido)  
2 Stück Zwiebeln (geschnitten)  
2 EL Öl  
100 g Hartwurst (in Würfel geschnitten)  
2 Eier  
1 Bund Petersilie (gehackt)  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel (gehackt)  
2 EL Kürbiskerne  
Butter (zum Bestreichen)

### Für die Knoblauch-Rahmsauce:

250 g Sauerrahm (oder mageres Joghurt)  
1 Knoblauchzehe (gehackt)  
Salz  
Pfeffer (weiß)

### Zubereitung:

Strudelblätter laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Backrohr auf 180° C vorheizen. Zwiebel und Wurstwürfel in Öl anrösten. Kürbis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und ca. 5 Min. weich dünsten. Abkühlen lassen. Ein Strudelblatt auf ein Küchentuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen, das zweite Strudelblatt um 90° versetzt darauflegen, die Hälfte der Fülle auf der unteren Teighälfte verteilen. Beide Seiten des Strudels ca. 3 cm einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches von unten einrollen. Strudel schneckenartig in eine runde, bebutterte Form legen, mit Butter bestreichen und



Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Knoblauchsauce zubereiten und zum Strudel servieren.

**Tipp:**

Geben Sie ein wenig Kürbiskernöl in die Sauce!

**Rezept-Link:**

<http://www.ichkoche.at/cms/rezepte/rezeptsuche/index.html?id=86886>

