

Kürbis-Kartoffelstrudel mit Pilzen für 3-4 Pers.

Zutaten:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis ca. 450-550 g
2-3 Kartoffel mehlig
2-3 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Pack. Strudelteig
1 Ei
1 große Zwiebel
500 g Champignons braun oder weiß
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in reichlich Wasser weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen. Schälen und stückeln. Den Kürbis teilen, Kerngehäuse entfernen, mit dem Gemüseschäler grob die Schale entfernen und den Kürbis ebenfalls in kleinere Stück schneiden. In einen Topf mit wenig Flüssigkeit den Kürbis 10-12 Minuten lang gar dünsten.

Kartoffeln und Kürbis in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch würzen, vermatschen. Wer mag kann ein Ei zu der Masse geben, ist jedoch nicht unbedingt notwendig. Die Petersilie zuletzt untermengen.

Den Strudelteig auf einem Blech auslegen, die Masse zu 2/3 auf den Teig aufstreichen und alles vorsichtig zusammenrollen, dabei darauf achten, dass die Enden beim Rollen mit eingeschlagen werden.

Mit Ei oder Milch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-30 Minuten backen bis der Strudel goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und vierteln und den Zwiebel klein hacken. In einer Pfanne den Zwiebel mit 1 EL Öl glasig anschwitzen, die Pilze hinzu geben und dünsten lassen. Würzen. Verwenden Sie eine Deckel, so bleibt das Aroma der Pilze besser erhalten.

Den fertigen Strudel mit den gedünsteten Pilzen anrichten.