



Feiner Maronen-Kürbis-Strudel

mit Senfsahne und fruchtigem Salat



ca. 1h



2 Personen

Im Winter backen wir mit Freude Kekse für unsere Liebsten oder zaubern Festessen, an die sich alle noch lange erinnern werden. Dieser fantastische Maronen-Kürbis-Strudel ist gar nicht so aufwendig, wie er vielleicht aussehen mag. Er ist übrigens auch ein echter Knaller als Hauptgang in einem feinen Weihnachtsmenü – kombiniere ihn doch einfach mit einer unserer unkomplizierten Vorspeisen und einem der feinen Desserts!

Was du von uns bekommst

- 7
- 10
- 1

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1085kcal, Fett 69.4g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 15.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Maronen** grob hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Butternusskürbis** samt Schale in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Füllung zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Kürbis** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4-8Min. braten, bis der **Kürbis** leicht gebräunt und noch bissfest ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Maronen**, die **1/2 der Gewürzmischung** und die **1/2 des Knoblauchs** unterrühren. Mit der **restlichen Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Strudel füllen

Den **Blätterteig** auf einem Backblech mit dem Papier nach unten ausrollen. Die **Füllung** längs in einem äußeren **Drittel des Teigs** verteilen, dabei ca. 2cm Platz zum Rand lassen.



4. Strudel backen

Den **restlichen Teig** darüberlegen und die Enden mit einer Gabel vorsichtig zusammendrücken. Wer ein Ei hat, kann dieses verquirlen und über den **Strudel** streichen. Den **Strudel** im Ofen ca. 25-35Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



5. Salat zubereiten

1-2TL Olivenöl mit 1TL Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Schale der **Orange** so weit herunterschneiden, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, und die **Filets** vorsichtig aus den Zwischenräumen schneiden. Einfacher: Die **Orange** schälen und in Spalten schneiden. Die **Orangenfilets** und den **gemischten Salat** vorsichtig unter das **Dressing** heben.



6. Sauce zubereiten

Die **1/2 der Sahne** mit dem restlichen **Knoblauch** und **Senf nach Geschmack** in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. sanft köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Strudel** mit dem **Salat** und der **Sauce** anrichten und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die ganze **Sahne** zu **Sauce** verarbeiten und in den nächsten 2 Tagen als Dressing verwenden.