



Feiner Maronen-Kürbis-Strudel

mit Senfsahne und fruchtigem Salat



ca. 1h



3-4 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!

- 7
- 1
- 10

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 49.1g,
Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 10.2g



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



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.



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.



1-2EL Olivenöl mit 1EL 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.



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.



Die **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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**