



Special: Kürbisstrudel Wellington

mit Thymian-Zwiebel-Sauce und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 Personen

Ganz klassisch im Blätterteigmantel, dafür aber mit neuinterpretierter winterlicher Füllung, servierst du heute den Kürbisstrudel Wellington Art. Nachdem du die Hokkaidowürfel liebevoll mit der duftenden Pilzcreme in den Teig eingewickelt hast, schmort der Festschmaus ganz ohne Zutun im Ofen. Nebenbei gelingt dir ein raffiniertes Zwiebel-Thymian-Sößchen und ein knackiger Rotkohlsalat mit Walnüssen und Äpfeln. Fürstlich!

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 250g Champignons
- 10g Oregano & Thymian
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Apfel
- 400g geschnittener Rotkohl

- 2TL Butter ⁷
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Energie 935kcal, Fett 57.7g,
Kohlenhydrate 79.8g, Eiweiß 21.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und **eine Zwiebel** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen. Den **Kürbis** halbieren und mit einem Löffel entkernen, dann in ca. 1cm große Würfel schneiden.



Die **Teigpäckchen** mit dem Backpapier auf ein oder zwei Backbleche geben und ca. viermal diagonal einschneiden. Die **Strudel** im Ofen 30-35Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. **Tipp:** Für extra Glanz die **Teige** vor dem Backen mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Die **Zwiebelwürfel**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Pilze** und den **Oregano** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 5Min. weich braten. Den **Käse** fein reiben und mit der **Pilz-Mischung** sowie 2TL Butter in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Creme** pürieren. Die Pfanne auswaschen.



Die **übrige Zwiebel** in dünne Streifen schneiden und mit dem **restlichen Knoblauch** in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 2TL Mehl untermengen, ca. 20Sek. mitbraten, dann die **1/2 des Brühgewürzes**, den **Thymian samt Stängeln** und 400ml Wasser einrühren und mit je 1 Prise Pfeffer und Zucker zum Kochen bringen. Die **Sauce** ca. 10Min. einköcheln lassen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen, quer halbieren und mit der **Pilzcreme** bestreichen. Den **Kürbis** auf den jeweils unteren Seiten der **Teige** verteilen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Längsseiten der **Teige** nach innen über die **Füllung** legen. Die **Teige** an den Querseiten mit den **Kürbiswürfeln** beginnend einschlagen.



Die **Walnüsse** und die **Petersilie** samt **Stängeln** grob schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Rotkohl**, den **Walnüssen**, der **Petersilie**, 4EL Olivenöl, 4EL Essig sowie je 1/2 TL Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen. Den **Thymian** entfernen, die **Sauce** mit den **Strudeln** anrichten und mit dem **Salat** servieren.