



Special: Kürbisstrudel Wellington

mit Thymian-Zwiebel-Sauce und Rotkohlsalat



30-40min



2 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!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Champignons
- 10g Oregano & Thymian
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 10g Petersilie
- 1 Apfel
- 200g geschnittener Rotkohl

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

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

Energie 1220kcal, Fett 83.5g,
Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 22.6g



4. Strudel backen

2. Pilzcreme zubereiten

5. Sauce zubereiten

3. Teige aufrollen

6. Salat vermengen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**