



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Champignons
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Petersilie & Thymian
- 25g Walnusskerne ⁴
- 1 Apfel

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter ³
- 2TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1055kcal, Fett 68.8g, Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 21.1g



1. Zutaten schneiden

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. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Rotkohl** fein schneiden.



4. Strudel backen

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.



2. Pilzcreme zubereiten

Die **Zwiebelwürfel**, die **½ des Knoblauchs** und die **Pilze** 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**, **1TL getrocknetem Oregano** sowie 2TL Butter in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Creme** pürieren. Die Pfanne auswaschen.



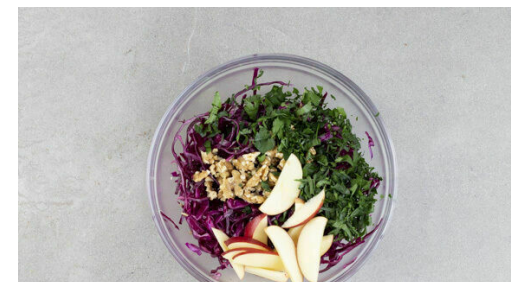
5. Sauce zubereiten

Die **übrige Zwiebel** in dünne Streifen schneiden und mit dem **restlichen Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 2TL Mehl untermengen, ca. 20Sek. mitbraten, dann das **Brühgewürz**, 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.



3. Teige aufrollen

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.



6. Salat vermengen

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 ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen. Den **Thymian** entfernen, die **Sauce** mit den **Strudeln** anrichten und mit dem **Salat** servieren.