



Kürbisstrudel Wellington

mit Thymian-Zwiebel-Sauce und Rotkohlsalat

30-40min

2 Portionen

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 Cranberrys. Fürstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Champignons
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Stück Rotkohl
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Thymian
- 25g Walnusskerne ³
- 25g getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1239kcal, Fett 81.1g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 23.8g



1. Zutaten schneiden

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und **eine Hälfte** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Rotkohl** fein schneiden.



4. Strudel backen

Die **Teigpäckchen** mit dem Backpapier auf ein Backblech 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 verquirtem Ei bestreichen.



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. Die **Pilz-Mischung** mit dem **Käse**, **½TL getrocknetem Oregano** sowie 1TL Butter in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Creme** pürieren. Die Pfanne auswischen.



3. Teige aufrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen, quer halbieren und mit der **Pilzcreme** bestreichen. Den **Kürbis** auf der jeweils unteren Seite 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.



5. Sauce zubereiten

Die **übrige Zwiebelhälfte** in dünne Streifen schneiden und mit dem **restlichen Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 1TL Mehl untermengen, ca. 20Sek. mitbraten, dann die **½ des Brühgewürzes**, den **Thymian** samt **Stängeln** und 200ml Wasser einröhren und mit je 1 Prise Pfeffer und Zucker zum Kochen bringen. Die **Sauce** ca. 10Min. einköcheln lassen.



6. Salat vermengen

Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Rotkohl** mit den **Walnüssen**, den **Cranberrys**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen. Den **Thymian** entfernen, die **Sauce** mit den **Strudeln** anrichten und mit dem **Salat** servieren.