



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Champignons
- 20g Oregano, Petersilie & Thymian
- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Apfel
- 200g geschnittener Rotkohl

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter ⁷
- 1TL Weizenmehl ¹
- 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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1078kcal, Fett 67.2g, Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 21.3g



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. Die **Oreganoblättchen** abzupfen. Den **Kürbis** halbieren und entkernen, dann **eine Hälfte** in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Übrigen Kürbis** für ein anderes Rezept verwenden.



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.



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 1TL Butter in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Creme** pürieren. Die Pfanne auswischen.



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 **1/2 des Brühgewürzes**, den **Thymian** und **Petersilie** sowie 200ml Wasser einröhren und mit je 1 Prise Pfeffer und Zucker zum Kochen bringen. Die **Sauce** ca. 10Min. einköcheln lassen.



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.



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**, 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.