



KÜRBIS FETA STRUDEL

PORTIONEN: 3-4

ZUBEREITUNG: 10 MIN

BACKZEIT: 55 MIN

ZUTATEN

- 350g Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Balsamico Essig
- 200g Feta
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Walnüsse
- 2 Esslöffel Kürbiskerne
- Pfeffer
- Petersilie
- 1 Blätterteig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Kürbis in ca. 0.5cm Scheiben schneiden und dann in 2cm breite Stücke schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
4. Kürbis, Zwiebel und Knoblauch in eine Ofenform geben. Olivenöl und Balsamico Essig hinzugeben und vermischen.
5. Für 30 Minuten im Ofen backen.
6. In der Zwischenzeit Feta in einer Schüssel mit einer Gabel oder mit den Händen zerbröseln und ein Ei dazu mischen.
7. Kürbiskerne und Walnüsse klein hacken und zu der Feta-Ei Mischung geben.
8. Mit Pfeffer würzen und Petersilie hinzugeben.
9. Den gebackenen Kürbis mit der Feta-Mischung vermischen und in die Mitte des Blätterteigs legen. Lasse rundherum einen Rand von 3cm frei. Rolle den Blätterteig zusammen und bestreibe ihn mit einem Ei.
10. Gib den Strudel für ca. 25 Minuten in den Backofen