

## Kürbis-Strudel mit Knoblauch-Joghurt Dressing mit Radieschensprossen und Kresse

<b>Thema:</b>	ein schnelles und köstliches Mittag- oder Abendessen oder in kleineren Stücken auch für ein Party-Buffer (Finger Food) geeignet
<b>Saison:</b>	Herbstzeit ist Kürbiszeit
<b>Besonderheit:</b>	Butternusskürbis ist sehr aromatisch und perfekt für einen Strudel
<b>Zu Beachten:</b>	nicht zu viel Fülle und vorsichtig einrollen (damit der Teig nicht reißt)

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1	Filo / Yufka – Teig
1 Bund	Frühlingszwiebel
350 g	Butternusskürbis (netto)
300 g	Faschiertes (Rind)
1	chinesischer Knoblauch
100 g	Sauerrahm
100 g	geriebener Käse
1	Ei
3 EL	Kürbiskerne (ganz)
2 Becher	Joghurt (natur)
1	Kresse
1	Radieschen-Sprossen
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl



### Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Danach das Faschierte hinzugeben und krümelig anbraten. Den geriebenen Butternusskürbis, sowie  $\frac{3}{4}$  vom feingehackten chinesischen Knoblauch hinzugeben und mitrösten lassen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und danach auskühlen lassen. Sobald die Masse abgekühlt ist (handwarm), den Sauerrahm, den geriebenen Käse und das Ei unterrühren und bei Bedarf nochmals nachwürzen. Kürbiskerne fein hacken und unter die Masse rühren (Einige Kerne für die Deko aufheben).

Den Filoteig auslegen (immer 2 Blätter) und zwischen den beiden Lagen, sowie oben mit Wasser bestreichen. Danach die Fülle mittig der Länge nach auftragen, Seitenränder einklappen und vorsichtig einrollen (nicht zu viel Fülle verwenden, damit der Teig nicht reißt). Wer gerne mehr Teig haben möchte nimmt einfach 3, oder 4 Lagen – aber alle Lagen dazwischen mit Wasser bestreichen).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals mit Wasser „bepinseln“ und dann nach Belieben mit Kürbiskernen dekorieren.

Im vorgeheizten Backrohr (180° Heißluft) ca. 35 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit das Joghurt in eine Schüssel geben, den restlichen Knoblauch dazu pressen und  $\frac{2}{3}$  der Kresse und der Radieschen-Sprossen fein hacken und unterrühren (den Rest für die Deko aufheben). Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und gemeinsam mit dem Kürbisstrudel servieren.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*