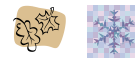


## Kürbisstrudel



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Strudelteig (ersatzweise 6 Blätter Filo Teig verwenden):</b>	
250 g Mehl 1 Ei Ca.60 ml lauwarmes Wasser 20 ml ÖL	In einen Rührbecher geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen nicht klebenden Teig verkneten. Oder die Küchenmaschine benutzen.
Teig zu einer Kugel formen, 1-2 Tropfen Öl auf dem Teig verreiben und in eine Klarsichtfolie einwickeln oder unter einer Schüssel ca. 20 Minuten quellen lassen, so trocknet die Teigoberfläche nicht an.	
<b>Füllung herstellen:</b>	
600 g Kürbis (Hokkaido, Butternut, Muskat ....) 1 Zwiebel 40 g Mehl 1 EL Öl 200 g Tomaten frisch oder aus der Dose Salz, Pfeffer, ev. Muskatnuss 3 TL Italienische Kräuter 50 g geriebener Bergkäse	Waschen, halbieren, Kerne entfernen, schälen, Schälen, alles zusammen grob raspeln. Darunter mischen. In einer Pfanne erhitzen, die Kürbis und Zwiebelraspeln glasig dünsten Waschen, putzen, würfeln. Das gedünstete Gemüse mit den Tomaten ablöschen. Würzen. Etwas abkühlen lassen
Den Teig auf einem leicht bemehlten Geschirrtuch dünn ausziehen, die Füllung darauf verteilen, Den Bergkäse darüber raspeln. Seiten einschlagen und mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.	
1 EL geschmolzene Butter	Den Strudel damit einstreichen.
<b>Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.</b> Dazu schmeckt ein Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen.	

