**Kürbis Erdäpfel Strudel**

Hallo!
Die Kürbiszeit ist zum Glück noch nicht vorbei! Ich und meine Familie lieben dieses Gemüse. Meine Tochter meinte einmal im Juni zu mir, ob ich nicht Kürbis kochen könnte, leider musste ich ihr erklären, dass man im Juni keinen Kürbis bekommt. Darum gibt es ihn jetzt umso öfters und zwar in jeglicher erdenklicher Form. Es ist ein wahnsinnig vielseitiges Gemüse und man soviel daraus machen.
Heute gab es mal einen Kürbis Erdäpfel Strudel.
Obwohl oft in vielen Familien üblich, muss es bei uns am Sonntag nicht immer Fleisch geben. Wie ist das bei Euch so?



# Kürbis Erdäpfel Strudel

**Zutaten:**

350g Kürbis
300 g Erdäpfel (Kartoffeln)
50 g Butter
1 Ei
100 Cottage Cheese Kräuter
1 Pkg. Strudelteig (2 Blätter)
30g Butter
Salz, Pfeffer, Tyhmian

Erdäpfel mit einer Prise Salz weichkochen. Abkühlen lassen.
50 g Butter schaumig rühren, Ei dazugeben und gut verrühren.
Cottage Cheese hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Tyhmian würzen.
Die ausgekühlten Erdäpfel durch die Erdäpfel Presse drücken und zur Butter-Ei-Cottage Cheese Masse geben und verrühren.
Den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden.
30 g Butter schmelzen.
Die beiden Strudelblätter ausrollen und auf die Arbeitsfläche legen. Ein Strudelblatt herunternehmen, das unterste Strudelblatt mit der flüssigen Butter bestreichen, das zweite Strudelblatt wieder darauf legen, wieder mit Butter bestreichen. Die Erdäpfelmasse auf 2/3 des Strudelblattes verteilen. Kürbis darauf verteilen. Die Seiten der Strudelblätter etwas einklappen und dann den Strudel einrollen. Auf ein Blech oder eine Bratpfanne geben und mit Butter bestreichen.
Im Rohr bei 180° C zirka 45 Minuten backen.
Dazu passt eine Kräutersauce. Dafür 100 g Naturjoghurt mit 100 g Sauerrahm (Schmand) verrühren und gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Dill etc.) dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Strudel gehörten für mich zum Herbst auch irgendwie dazu, genauso wie mit dem Kürbis ist es auch mit Strudel. Es gibt unzählige Rezepte und Varianten, von herzhaft bis süß. Ich mag beides, bei uns aber Gemüsestrudel. Man kann im obigen Rezept den Kürbis durch jedes andere Gemüse austauschen, was man ebenis gerade zu Hause oder im Garten hat. Je nach Saison, da lässt sich viel variieren.



Trotz des Regenwetters, werden wir jetzt noch einen kleine Spaziergang machen. Gummistiefel an und raus geht es. Unseren Schnupfennasen tut die frische Luft gut.

