

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
Kürbis bekommt ich ihr erklärt, dass man im Juni keinen
Kürbis bekommt. Ihn jetzt umso öfters und zwar in jeglicher
Denk gütiger Form. Es ist ein wahnsinnig vielseitiges Gemüse
und man kann so viel 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.
Cottage Cheese schaumig rühren, Ei dazugeben, Pfeffer und Tyhmian
Die ausgekühlten Erdäpfel durch die Erdäpfel Presse drücken
und Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden.
Butter schmelzen und in kleine Stücke geben und verrühren.
Auch bei Pfeffer die Strudelblätter ausrollen und auf die
Kartoffelmasse legen. Mit der übrigen Butter bestreuen.
Vom Strudelblatt ein Viertel der Erdäpfelmasse auf 2/3 des
Kürbis darob verteilen. Die Seiten der Strudelblätter etwas
mit Butter bestreichen.
Das Rohr bei 180 Grad für 45 Minuten backen.
Dazu passt eine Kräutersauce. Dafür 100 g Naturjoghurt mit
etwas Sauerrahm (Schmand) verrühren und gehackte Kräuter
(Basilikum, Dill etc.) dazugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen.



Strudel gehörten für mich zum Herbst auch irgendwie dazu und wie mit dem Kürbis ist es auch mit Strudel. Es gibt unzählige Rezepte und Varianten, von herzhaft bis süß. Ich meistens gibt es bei uns aber Gemüsestrudel. Man kann im Herbst auch herzhafte Kürbisstrudel machen gerade zu Hause oder im Garten. Je nach Saison, da lässt sich viel variieren.



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

