



## *Herzhafter Kürbisstrudel*

### Zutaten:

Für die Füllung:

500 g Kürbis (entspricht etwa einem kleinen Hokkaidokürbis)

20 g frischer Ingwer

8 Schalotten

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

2 EL Agavensirup

200 ml Portwein (weiß)

100 g Datteln

3 EL Sojasoße

4 EL Balsamicoessig

200 g Hirtenkäse

100 g Walnusskerne

1 Handvoll Petersilie

Saft von zwei Orangen

Salz

Für den Teig und die Fertigstellung:

1 Packung Strudelteig (300 g, z.B von „Tante Fanny“)

1 TL Curry Orange

1 EL Semmelbrösel

etwa 75 g Butter (geschmolzen)

Für den Salat:

etwa 300 g Feldsalat

1 Schalotte

1 Schuss dunkler Balsamico

2 EL Sherryessig

1 Schuss Weißwein

1 EL Kürbiskernöl

1,5 EL Walnussöl

Saft ½ Zitrone

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zuallererst den Kürbis waschen und entkernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden (etwa 1 x 1 cm). Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Danach das Öl in eine beschichtete Pfanne geben und darin Knoblauch, Ingwer und Schalotten goldgelb anbraten. Anschließend den Agavensirup hinzugeben und circa zwei bis drei Minuten karamellisieren lassen.



2. Währenddessen die Datteln entkernen und in feine Streifen schneiden. Nun Datteln, Kürbis, Portwein, Orangensaft und Sojasoße in die Pfanne geben. Alles kurz aufkochen lassen und anschließend mit Deckel bei mittlerer Temperatur etwa zehn Minuten zu einer zähflüssigen Konsistenz einkochen lassen. Danach den Deckel abnehmen, den Balsamico hinzugeben und für ein paar Minuten weiter einkochen lassen. Jetzt die Petersilie fein hacken, hinzugeben und mit Salz abschmecken. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Hirtenkäse in Würfel schneiden und die Walnusskerne grob hacken.
5. Den Strudelteig auseinanderfalten und auf der sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. Dann jede Teigschicht einseitig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und aufeinander legen. Anschließend die abgekühlte Füllung gleichmäßig auf dem unteren Drittel des Strudelteigs verteilen. Tipp: Lasst zu den Rändern etwas Platz, damit diese nachher eingeschlagen werden können. Danach die Walnüsse und den Hirtenkäse darüber streuen. Nun die Außenseiten über die Füllung klappen und eng aufrollen. Hebt den Strudel dann vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Pinselt Euren Strudel anschließend von allen Seiten gut mit der flüssigen Butter ein. Mischt die Semmelbrösel und den Curry Orange (es geht natürlich auch mit normalem Curry) und streut die Mischung gleichmäßig über den Strudel.
7. Ab damit in den Ofen für etwa 35 Minuten. Nach der Hälfte der Backzeit bzw. sobald er goldbraun ist, solltet Ihr den Strudel mit Alufolie abdecken.
8. Während der Backzeit könnt Ihr den Feldsalat gründlich waschen und schleudern. Danach die Schalotte fein würfeln und mit den restlichen Zutaten für das Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.
9. Sobald der Strudel fertig ist, solltet Ihr ihn etwa fünf Minuten abkühlen lassen und im Anschluss in Stücke schneiden und zusammen mit dem Salat auf einem Teller servieren.