

# Kürbisstrudel mit Faschiertem

## Zutaten für 2 Strudel:

400g Faschiertes  
400g Kürbis geschält  
150g Lauch  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
150g Feta  
1 Ei  
2 Blätterteigrollen  
Ei zum Bestreichen  
Salz, Pfeffer, Thymian  
Eventuell etwas Chilli oder würzige  
Grillgewürzmischung  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1.  
Kürbis schälen und raspeln, Zwiebel, Knoblauch und Lauch schälen/zu putzen und in feine Streifen/Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.  
Fetakäse in kleine Würfel zerteilen.
2.  
Faschiertes in einer heißen Pfanne mit etwas Schweineschmalz kurz und scharf anbraten, Faschiertes aus der Pfanne geben, Fleischflüssigkeit eventuell abseihen.  
Wieder etwas Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelstreifen, Lauchscheiben und den fein gehackten Knoblauch in die Pfanne geben und kurz rösten lassen.  
Kürbisraspeln dazugeben und noch etwas weiter rösten lassen.  
Pfanne zur Seite stellen bis das Ganze überkühlt ist.  
Anschließend mit Faschierten, Feta und Ei vermischen mit Salz, Pfeffer, Thymian und Gewürzmischung würzig abschmecken.
3.  
Blätterteig auseinander rollen, mit Hilfe eines Teigrades zwei längliche Streifen herunter schneiden, Fülle halbieren.  
In die Mitte des 1. Blätterteigstückes die halbe Fülle platzieren.  
Teig von beiden Seiten zur Mitte hin einschlagen und mit den Blätterteigstreifen verzieren, Strudel mit Ei bestreichen.
4.  
Im vorgeheizten Backrohr bei Ober/Unterhitze bei 180 C° ca. 35 Minuten lang backen.

Mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffel servieren.