



# KÜRBIS STRUDEL

mit Bio Dinkel Strudelteig Vegan von MOIN

FRISCHTEIG  
REZEPTE



vegan



# KÜRBIS STRUDEL

mit Senf Schmand

## ZUTATEN

für 6 Personen als Vorspeise- z.B. mit einem Salat  
oder 4 Personen als Hauptgangbeilage

1 Pck. MOIN Dinkel  
Strudelteig Vegan  
ca. 500 g Hokkaidokürbis  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1/2 TL Currypulver

0,25 l Orangensaft  
(alternativ Gemüsebrühe)  
1/2 Bund Petersilie,  
gehackt  
Salz & Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
3 EL Semmelbrösel

## Zutaten Senf Schmand:

200 g Schmand  
(alternativ Sojacreme)  
1 EL körnigen Senf  
Salz & Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
etwas Petersilie,  
gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen, vierteln und entkernen. 1/3 davon grob raspeln, den Rest würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.
2. Olivenöl erhitzen. Kürbis, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Currypulver dazu geben, salzen und pfeffern. Orangensaft hinzufügen und den Kürbis weich garen.
3. Kürbis mit dem Pürrierstab zu einem stückigen Mus stampfen, abkühlen lassen und Petersilie unterheben.
4. Strudelteig mit dem Backpapier abrollen und halbieren. Die Füllung auf das untere Drittel der kürzeren Seite der Teighälften streichen, dabei 2-3 cm am Rand freilassen. Mit geriebenem Kürbis bestreuen.
5. Ränder links und rechts einschlagen und Strudel mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Beide Strudel mit der Naht nach unten mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Überschüssiges Papier abschneiden. Strudel mit Olivenöl bepinseln.
6. Bei ca. 200° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Min. goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen.

**Senf Schmand:** Alle Zutaten gut miteinander verrühren und mit dem Kürbisstrudel servieren.



Zubereitung:  
ca. 25 Min.



Backzeit:  
ca. 20-25 Min.



200°C



180°C

Das Rezept  
haben wir  
mit unserem  
**Bio Dinkel  
Strudelteig  
Vegan**  
gebacken.



WWW.MOIN.EU