Kürbis-Spinat-Strudel

Zutaten:

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
Salz
3 EL flüssige Butter oder Speiseöl
1 Eigelb
80 ml lauwarmes Wasser
Für die Füllung:
300 g tiefgekühlter Blattspinat
ca. 600 g Kürbis idealerweise vom Hokaido (mit Schale gewogen)
1 große Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
200 g Espenrotkappen oder Steinpilze *(kann man auch durch Zuchtchampignons ersetzen)*
150 g roher Schinken in feinen Würfeln
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskatnuss
200 g Schmand
150 g geriebener Hartkäse *(Parmesan oder Peccorino Sardi)*
3 EL flüßige Butter

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Pergamentpapier einwickeln. Eine Schüssel mit kochendem Wasser füllen, kurz warten, das Wasser weggießen und die Schüssel über den Teig stülpen. Jetzt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den aufgetauten Spinat kräftig ausdrücken, die Zwiebel in feine Würfel, den Schnittlauch in feine Röllchen und die Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken, den Kürbis schälen und in ca. 5mm breite Stäbchen schneiden. Alle Zutaten für die Füllung gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Strudelteig in 2 Hälften teilen. Auf einem bemehlten Küchentuch hauchfein ausrollen, aber darauf achten, dass er nicht reißt. Die Ränder eventuell von Hand dünn ziehen. Den Teig mit etwas Butter bepinseln und die Hälfte der Füllung in der Mitte der Länge nach verteilen. Mit dem Handtuch zu einer Rolle formen und in eine gebutterte Auflaufform legen. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren. Die Strudelrollen mit Butter einpinseln und im Backofen bei 200° Celsius goldgelb backen.

Tipp: Ein Rezept, mit dem Ihr bei euren Freunden sicherlich Eindruck macht Dazu passen ein kräftiger Rosé oder ein leichter Rotwein.