



#### UNSER TIPP:

Dazu passt ein grüner Salat sehr gut. Den Strudel kann man zudem auch gut lauwarm essen.

## ALLGÄUER SENNALPKÄSE G.U. *Kartoffel-Kürbis-Strudel*



#### FÜR DEN STRUDELTEIG:

ca. 60 ml warmes Wasser  
120 g Weizenmehl Type 550  
1 EL Rapsöl  
1 TL Apfelessig  
Salz  
40 g flüssige Butter zum Bestreichen  
des Teiges

#### FÜR DIE KRÄUTERSOÛE:

200 g Joghurt  
150 g Sauerrahm  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Petersilie  
1 EL Dill  
Salz, Pfeffer

#### FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Kartoffeln (vorwiegend  
festkochend)  
300 g Hokkaidokürbis, geputzt  
1 EL Rapsöl  
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten  
1 EL Petersilie, gehackt  
250 g Allgauer Sennalpkäse g. U.,  
gerieben  
150 g Sauerrahm  
1 TL Majoran, gehackt  
1 confierter Knoblauch oder 1 kleine  
Zehe frischer Knoblauch (nach  
Belieben)  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss gemahlen

#### ZUBEREITUNG STRUDELTEIG:

Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut verkneten, anschließend ziehen, bis die Masse nicht mehr klebrig ist und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

Eine Schüssel mit Öl bepinseln und den zu einer glatten Kugel geformten Teig in die Schüssel legen und ebenfalls mit ein wenig Öl bestreichen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für 1 Stunde ruhen lassen.

Natürlich kann man auch gut einen Fertigstrudelteig verwenden.

#### ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In eine Schüssel geben und großzügig salzen, anschließend 10 Minuten ruhen lassen (sodass die Kartoffeln auswässern).

Den Kürbis ebenfalls grob reiben.

In einer Pfanne mit Öl die Zwiebel andünsten. Die frisch gehackte Petersilie hinzugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Abkühlen lassen.

Die geriebenen Kartoffeln unter fließendem Wasser in einem Sieb gut abbrausen und mithilfe eines Geschirrtuchs kräftig auspressen.

Die ausgekühlten Zwiebelstücke, den Sennalpkäse wie auch Sauerrahm, Knoblauch und die Kürbisraspel zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen und gut vermengen.

#### **DEN STRUDEL FÜLLEN:**

Den Strudelteig (gezogen) auf ein bemehltes Geschirrtuch legen.

Den Teig dann leicht mit flüssiger Butter bepinseln

Anschließend die Fülle gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen. Dabei die Seitenränder des Teiges frei lassen, den oberen Rand noch etwas mehr.

Die beiden Seiten des Teiges jeweils etwas über die Füllung klappen.

Den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs nach oben aufrollen und mit der unteren Naht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine zuvor ausgefettete Auflaufform gleiten lassen. Den Strudel mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 40–45 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch nochmals mit der flüssigen Butter einpinseln.

#### **ZUBEREITUNG KRÄUTERSOÛSE:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die fertige Kräutersauce abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, bis der Kartoffelstrudel fertig gebacken ist.

Nach Ende der Backzeit den Strudel aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.

Portionieren und mit der Kräutersauce servieren.



#### **AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck