



## STADTWERKE ARNSBERG WEIHNACHTSKALENDER

# REZEPT FÜR KÜRBISSTRUDEL (4 PORTIONEN)

### FÜLLUNG

100g Zwiebeln, klein gewürfelt  
40g Butter  
80g glattes Mehl  
600g Kürbisfleisch (Hokkaido), geschält,  
entkernt und geraspelt  
3 Tomaten, gehäutet, entkernt und geraspelt  
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen  
125ml Sauerrahm  
20g Parmesan  
Nach Bedarf Knoblauch, zerdrückt  
Nach Bedarf mediterrane Kräuter  
Nach Bedarf salzen  
Nach Bedarf Muskat  
Mehl für die Arbeitsfläche, Öl für das Backblech

### TEIG

200g glattes Mehl  
20g Kürbiskernöl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
Etwas lauwarmes Wasser  
oder  
fertige Strudelblätter für 2 Strudel

## ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, anschließend für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Danach den Teig halbieren (für zwei Strudel), auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und dünn ausziehen oder den fertigen Strudelteig nach Packungsanleitung vorbereiten.

Für die Füllung inzwischen die Zwiebeln in Butter glasig rösten. Mehl unter den Kürbis mischen und mit den Zwiebeln kurz mitbraten. Danach Tomaten, Ei, Sauerrahm, Parmesan, Knoblauch und die Kräuter dazu geben und mit Salz und Muskat abschmecken. Sollte die Masse zu flüssig sein, können Haferflocken dazu gegeben werden. Je zwei Drittel der Strudelteige damit bestreichen, die Strudel einrollen und auf das gefettete Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.



## STADTWERKE ARNSBERG WEIHNACHTSKALENDER

# REZEPT FÜR OFENLACHS MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE

### ZUTATEN

500g Kartoffeln  
2 Möhren  
1 Zucchini  
½ Bund Dill  
4EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer  
600g Lachfilet (à 150g)  
1 Zitrone  
1 Becher Crème fraîche  
Auflaufform

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und hacken.

Kartoffelscheiben in eine große Auflaufform oder auf ein tiefes Backblech geben, mit etwas Olivenöl beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen, dann Möhren und Zucchini zugeben, mit restlichem Öl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Weitere ca. 10 Minuten garen.

Lachs waschen und trocken tupfen. Zitrone auspressen. Crème fraîche und zwei Drittel des Dills verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs auf Kartoffeln und Gemüse setzen, mit der Crème fraîche bestreichen und 15-20 Minuten im Ofen garen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit dem restlichen Dill bestreut servieren.