



BUTTERNUSS-BAKE



4 PERSONEN



390 g/PERSON

ZUTATEN

STRUDEL

- 1 Mürbeteig
- 1,5 kg Butternuss-Kürbis
- 80 g Topinambur
- 1 Ei

SPINAT

- 20 g pflanzliche Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 500 g frischer Spinat
- 2 Prisen Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

ROTKRAUT

- 40 g pflanzliche Butter
- 20 g Zucker, weiss
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- ¾ kg Rotkohl, gehobelt
- 3 EL Apfelessig
- 1 Apfel, gerieben
- 1 TL Kümmelsamen
- 20 g Mehl
- 1 Prise Salz & Pfeffer

Den Butternuss-Kürbis schälen und am unteren Ende ein kleines Loch schneiden und mit einem dünnen langen Löffel die Kürbiskerne herausschaben.

Legen Sie ein Backpapier auf ein Backblech und rollen Sie den Teig aus. Den Topinambur fein raffeln und leicht in die innere Seite des Teiges drücken, bevor der Butternuss-Kürbis eingerollt wird. Den Strudel mit Wasser bepinseln und für 40 Minuten bei 180 Grad Celsius bei Ober- und Unterhitze backen.

SPINAT

Erwärmen Sie in einer Pfanne die Butter und dünsten Sie die Zwiebeln an, gefolgt vom Spinat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

ROTKRAUT

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker beigeben und golden werden lassen. Die gehackten Zwiebeln hinzugeben, gefolgt von dem Rotkraut, dem Essig, den Apfelstangen, Kümmel, braunem Zucker und einer Prise Salz. Gut umrühren, mit Deckel abdecken und im Dampf weich werden lassen. Das Kraut mit Mehl bestäuben und mit Wasser aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.