

## Zutaten

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Tomaten
- 150 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 g Schmand
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 1,5 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Basilikum
- 2 EL Haferflocken, zart
- 4,5 EL MAGGI Würze
- 100 g Strudelteig a.d. Kühlregal
- 1 EL Butter
- etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Hokkaido-Kürbis waschen, in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen und raspeln. Tomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und durchpressen.
- 3. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis zugeben, kurz mitbraten und in eine Schüssel geben. Zur Kürbis-Zwiebel-Mischung Tomaten, Knoblauch, Schmand, Parmesan, Basilikum und Haferflocken geben und vermischen. Mit MAGGI Würze und Pfeffer würzen und abschmecken.
- 4. Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch 2-lagig so auslegen, dass die Blätter die Größe eines Backbleches haben. Mit zerlassene Butter bestreichen. Die Kürbismasse auf dem Strudelteig verteilen. Dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen.
- 5. Die Teigplatte mit Hilfe des Küchentuches aufrollen, dabei die Teigränder nach innen einschlagen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 1 EL zerlassene Butter bestreichen und im Backofen ca. 30 Min. goldgelb backen. Dazu schmeckt ein Joghurt-Dip.

## Nährwert-Anzeige

Protein

60 Minuten

10 Stücke

Kohlenhydrate 13 g
Energie 143 kcal
Fett 8 g

5 g