

Filloas (Galizische Crepes)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Strudel

Kuerbis

Quark

- 1 pk TK-Blätterteig
- 1 lg Zwiebel
- 1 bn Petersilie
- 2 tb Sonnenblumenöl
- 600 g Kürbisfleisch; entkernt
- 100 g Magerquark
- 50 g Butter
- 100 g Sauerrahm
- 3 Eier
- 80 g Mehl
- ;Salz
- ;Pfeffer
- Kümmel
- Muskatnuss; gerieben
- 1 Eigelb; zum Bestreichen

* ERFASST *RK* AM 19.08.99 VON

- Petra Holzapfel
- nach
- Katharina König
- Die 100 besten Tipps
- rund um den Kürbis

Die tiefgefrorenen Platten des Blätterteigs nebeneinander legen und auftauen lassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Beides zusammen in Sonnenblumenöl andünsten.

Den Kürbis auf der Gemuesereibe grob raspeln, in ein dünnes Geschirr- oder Mulltuch geben, gut auspressen. Zu den Zwiebeln geben.

Den Magerquark zusammen mit der Butter, dem Sauerrahm und den Eiern mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss würzen. Die Zwiebel-Kürbis-Masse darunter geben und alles durchrühren.

Die aufgetauten Blätterteigplatten übereinander lappend zu einer großen Teigplatte zusammenfügen, dabei die Ränder gut zusammendrücken.

Die Kürbismasse auf der Teigplatte verteilen und diese der Länge nach aufrollen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen,

mit dem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180GradC etwa 40 Minuten backen.