

Kikkoman Kürbisstrudel mit Ponzu Dip

Gesamtzeit **40 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

6 Portion(en)

- 1** Packung Strudelteig
- 1** mittelgroßen Butternusskürbis
- 1** kleine Zwiebel
- 100 g** Speckwürfel
- 3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 1** Zweig Rosmarin
- 200 g** Hirtenkäse geschmolzene Butter gerösteter Sesam
- 1 EL**

Für den Dip:

- 100 g** Sauerrahm
- 1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- Zesten einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 mittelgroßen Butternusskürbis
Den Kürbis schälen, entkernen und in etwa 2cm große Stücke schneiden.

Schritt 2

100 g Speckwürfel - **1** kleine Zwiebel - **1** Zweig Rosmarin - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Speck in einer Pfanne auslassen und Zwiebel im ausgetretenen Fett anschwitzen. Kürbisstücke und Rosmarin hinzufügen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit Sojasauce ablöschen und noch weitere 2 Minuten weiterköcheln.

Schritt 3

1 Packung Strudelteig - **200 g** Hirtenkäse
Den Strudelteig entfalten, mit Butter bestreichen und 1/3 des Teiges mit Kürbisfülle belegen. Den Hirtenkäse gleichmäßig über die Kürbisfülle streuen und den Strudel vorsichtig einrollen.

Schritt 4

geschmolzene Butter - **1 EL** gerösteter Sesam
Den Strudel außen mit Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Strudel bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Schritt 5

100 g Sauerrahm - **1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - Zesten einer halben Zitrone - Salz - Pfeffer
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Dip verrühren.

