KIKKOMAN

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 gebraute Sojasauce
1	Zweig Rosmarin
200 g	Hirtenkäse
	geschmolzene Butter
1 EL	gerösteter Sesam

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 gebraute 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.