

Herbstrollen mit Kürbis-Chutney

Mengenangaben für **4 Portionen**

Herbstrollen

Zutaten:

- Strudelblätter: 2 Stück
- Zwiebel: 60 g
- Gemüse (Kürbis, Kraut, Karotten, Zucchini, Pilze,...): 300 g
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Thymian, Petersilie, Kerbel
- Pflanzenöl: 1 EL
- Ei: 1 Stück

Zubereitung:

Zwiebel in Streifen schneiden und in Pflanzenöl anlaufen lassen, restliches Gemüse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern würzen, dann erkalten lassen.

Strudelblätter quadratisch schneiden, mit kaltem Gemüse füllen, den Rand mit Ei bestreichen und einschlagen. Auf ein Backblech legen und bei 200°C goldbraun backen. Mit Chutney anrichten.

Chutney

Zutaten:

- Äpfel: 500 g
- Kürbis: 500 g
- Zwiebel, klein: 1 Stück
- Brauner Zucker: 100 g
- Essig: 250 g
- Ingwer: 1 TL
- Knoblauchzehe: 1 Stück
- Salz: 1 Prise(n)
- Zitronen-, und Orangenzeste

Zubereitung:

Geschälte Äpfel und Kürbis in kleine Würfel schneiden. Mit fein geschnittener Zwiebel, Zucker, Essig, Salz, Zitronen-, Orangenzeste, Knoblauch und Ingwer aufkochen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Immer wieder umrühren und dick einkochen.

TIPP

Wer es scharf möchte, kann auch etwas Chili zum Chutney geben.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
383 kcal	5,3 g	0,8 g	69 g	54 g	7,7 g	8,3 g	1,5 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier