

Kürbis – Feta – Rolle

Ca. 1 kg	oranger Kürbis	rüsten, in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden
½ Bd.	Oregano	abzupfen, ev. hacken
2 El	Butter	in Chromstahlpfanne erwärmen, Kürbis andünsten, Oregano zugeben
	Salz, Pfeffer Muskat	Gewürze zugeben, kurz mitdünsten
½ Tl	Kreuzkümmel, gem.	
½ Tl	Koriander, gem.	
½ dl	Noilly Prat od. Weisswein	ablöschen, zugedeckt knapp gar dünsten. Kürbis in einer Schüssel auskühlen lassen
400 g	Feta Salz, Pfeffer	grob zerbröckeln, zum Kürbis geben ev. nochmals abschmecken
1	Blätterteig, rechteckig ausgew.	Füllung darauf in der Mitte zu einem Streifen ausstreichen. Teig von beiden Seiten so darüber klappen, dass eine Rolle entsteht. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1	Eigelb	zusammen verquirlen, Rolle damit bestreichen
1 El	Milch	

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, 2. unterste Rille 30 Min. backen

Sauce:

½ Bd.	Oregano	abzupfen, fein hacken
180 g	Griech. Joghurt	mischen
¼ Tl	Koriander gem.	würzen
¼ Tl	Kreuzkümmel gem Salz, Pfeffer	