

# Mini Kürbis Stromboli



## Einkaufsliste:

### Für den Teig:

1 Pck. Trockenhefe/ 15g frische Hefe  
300ml lauwarmes Wasser  
1EL Honig  
460g Mehl (Typ550)  
1TL Meersalz  
1 Handvoll Kräuter nach Belieben  
3EL Olivenöl

### Für die Füllung:

1 Hokkaido  
200g Feta  
100g Frischkäse  
1-2 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
50g Schinkenwürfel  
1 Handvoll Kräuter nach Belieben  
1TL grob gemahlener Pfeffer  
1TL Meersalz  
1TL Paprikapulver  
1/2 TL Cayennerpfeffer

## So wird's gemacht:

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 70 Minuten ruhen lassen.

Derweil Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln (in Scheiben) und Schineknwürfel anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. ca. 5 Minuten weiter braten. Hokkaido würfeln, in eine große Schüssel geben. Feta würfeln und gemeinsam mit dem Frischkäse hinzugeben. Gewürze und Kräuter sowie die Schinkenwürfel-Zwiebelmischung hinzugeben. Alles gut vermengen.

Teig nochmal kurz durchkneten und in 5-6 gleichgroße Teile teilen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteckausrollen. In die Mitte des Teigs 3-4 EL der Kürbismasse geben. Beide Teigseiten in gleich viele Streifen einschneiden und zu einem Stromboli flechten. Dabei die beiden Enden zunächst umfalten und dann die Streifen im Wechsel nach oben legen. Ofen inkl. Blech auf 180°C vorheizen. Stromboli inkl. Alufolie auf das heiße Blech geben ca. 30 Minuten backen.