



HIRSE-MANGOLD-STRUDEL MIT TOPINAMBURSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

120 g Frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
1 EL Olivenöl
3 Rüebli, grob gerieben
500 g Mangold, in feine Streifen geschnitten
1 Eigelb
500 g Hirse, gegart
1 EL Kräutermischung, fein gehackt
1 Eiweiss
Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

250 g
250 g Topinambur, geschält
350 g Klare Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Zwiebel mit Knoblauch in Öl glasig dünsten. Karotten und blanchierten Mangold dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb beimengen. Karotten-Mangold-Mischung, Hirse und Kräuter dazumischen.
5. Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
7. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
8. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
9. Strudel nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.
10. Für die Sauce Topinambur in Suppe und QimiQ Saucenbasis weich dünsten, mixen und würzen.