



# STRUDELTEIG-CANNELLONI MIT HÜHNERBRUST, PILZEN UND SÜSS-SAUREM RAGOUT

## QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**120 g** Frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung

### FÜR DIE CANNELLONI-FÜLLUNG

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**500 g** Pouletbrustfilet, gehackt

**150 ml** Vollrahm

**400 g** Pilze, geschnitten

**25 g** Pistazien, gehackt

**100 g** rote Peperoni, gewürfelt

**2 EL** Paniermehl

**1 EL** Gartenkräuter, frisch, gehackt

Salz und Pfeffer

Piment

### FÜR DAS RAGOUT

**500 g** Mirabelle, entkernt

**50 g** Gelierzucker

**50 ml** Weisswein

**2 EL** Weissweinessig

Salz und Pfeffer

Gewürznelken

Zimtrinde

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Pouletfleisch und Rahm gut vermischen. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteig dünn mit Olivenöl bestreichen. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
5. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für das Ragout die Mirabellen mit den restlichen Gewürzen aufkochen und danach abkühlen lassen.