



ASIA STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Ei(er)
3 EL	Stärke, z.B. Maizena
3	Scheibe(n) Toastbrot, getoastet
200 g	Pouletbrustfilet, fein gehackt
150 g	Champignons, fein geschnitten
150 g	Bambussprossen Konserve, abgetropft
1	rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten
2	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
5 g	Ingwerknolle, in feine Streifen geschnitten
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl
20 ml	Sojasauce
30 ml	süsse Chilisauce
	Salz und Pfeffer
1 Pkg.	Blätterteig
1	Ei(er), zum Bestreichen
	Sesam, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Ei, Maizena, Brotwürfel und Pouletfleisch dazumischen.
3. Champignons, Bambussprossen, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Öl anschwitzen. Sojasauce und Chilisauce dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen und mit der QimiQ Masse vermischen.
4. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in eine befettete Rehrückenform (ca. 30 cm lang) legen.
5. Füllung darauf verteilen, Teig zusammenschlagen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Vor dem Servieren stürzen und mit Sesamkörner bestreuen.