



GEMÜSESTRUDEL MIT BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

540 g Blätterteig, = 2 Packungen

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Butter

500 g Mischgemüse der Saison

250 g Kartoffeln, gegart

1 EL Kräutermischung, fein gehackt

Salz

Weisser Pfeffer

Muskatnuss, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Zwiebel in Butter andünsten, das Mischgemüse dazugeben, andünsten und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln und Kräuter dazugeben, würzen und das Gemüse unterheben.
5. Blätterteig entrollen, jeweils die Hälfte Füllung pro Teig aufstreichen.
6. Teigländer mit Ei bestreichen und Teigenden ca. 1 inch überlappend übereinander legen, sodass sich der Schluss verklebt. Nochmals mit Ei bestreichen.