



ASIA STRUDEL



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g

1 Ei(er)

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 Saucenbasis mit Ei verrühren. 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.