



FRISCHKÄSE-PEPERONI-STRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g

100 g Frischkäse

1 Ei(er)

1 Eigelb

1 EL Olivenöl

1 Gelbe Peperoni(s), klein gewürfelt

1 Jalapeño(s), klein gewürfelt

1 rote Peperoni, klein gewürfelt

300 g Kartoffeln, geschält, gegart, passiert

100 g Sbrinz, gerieben

Schnittlauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

1 Pkg. Blätterteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Ei und Eigelb gut vermischen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Paprika darin ansautieren. Auskühlen lassen.
4. Peperoni, Kartoffeln und Parmesan mit QimiQ Masse vermischen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
5. Eine mit Backpapier ausgelegte Rehrückenform (ca. 30 cm lang) mit Blätterteig auslegen.
6. Die Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und mit Ei bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (zwischendurch mit Folie abdecken, falls notwendig).
8. Vor dem Servieren stürzen und mindestens 20 Minuten auskühlen lassen.