



PIZZASTRUDEL MIT TOMATENDIP



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN STRUDEL

125 g	
100 g	Pizzakäse, gerieben
100 g	Champignons, geviertelt
0.5	Gelbe Peperoni(s), klein gewürfelt
2 EL	Grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
2	Tomate(n), entkernt
1 TL	Kapern, klein
	Salz und Pfeffer
400 g	Frischer Blech-Pizzateig, 1 Packung
1 TL	italienische Kräutermischung
15	Schinkenscheibe(n) à 25 g
1	Ei(er), zum Bestreichen
	Olivenöl, zum Bestreichen
	Weissmehl, zum Bestäuben

FÜR DEN TOMATENDIP

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
65 ml	Sonnenblumenöl
15 g	Estragonsenf
0.5	Zitrone(n), gepresst
200 g	Tomate(n), entkernt
2 EL	Basilikum, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Pizzakäse gut vermischen.
3. Champignons, Peperoni und Oliven gut anrösten, abtropfen lassen und beimengen.
4. Tomaten und Kapern dazumischen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und der Länge nach in zwei Hälften teilen. Jeweils mit Ei bestreichen und mit Schinkenscheiben belegen. Füllung darauf verteilen und gut verschliessen.
6. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Für den Tomatendip: QimiQ glatt rühren. Öl langsam unterrühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.