



STRUDEL MIT TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN MIT BALSAMICO DIP



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Frischer Filoteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Magerquark

100 g Sbrinz, gerieben

1 Ei(er)

40 g Pinienkerne, fein gehackt

200 g Tomate(n), entkernt

100 g Rucola, grob geschnitten

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 EL Essig

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Zucker

50 ml Olivenöl

FÜR DEN BALSAMICO DIP (OPTIONAL)

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Ketchup

125 g Saurer Halbrahm

30 ml Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Magertopfen, Parmesan, Ei und Pinienkernen gut vermischen.
3. Tomaten, Rucola und Knoblauch beimengen und mit Essig und Gewürzen abschmecken.
4. Ein Filoteigblatt mit Öl bestreichen, ein zweites Blatt darauflegen, nochmals mit Öl bestreichen und noch ein Blatt darauflegen.
5. 1/3 Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und gut verschliessen. Auf diese Weise noch 2 Strudel zubereiten. (Beim Strudelteig 2 x 2 Blätter nehmen und 2 Strudel zubereiten). Mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen und mit Öl bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für den Balsamico Dip: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.