



LINSENSTRUDEL MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

120 g Frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

250 g Wurzelgemüse, gewürfelt

250 g Linsen Konserve, abgetropft

200 ml Klare Gemüsebouillon

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

1 Ei(er)

2 EL Kartoffelstockpulver

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Naturjogurt

Knoblauch, fein gehackt

2 EL Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Zwiebel in Butter glasig dünsten. Gemüse und Linsen dazugeben und kurz mitrösten. Mit klarer Gemüsebouillon aufgießen, Lorbeerblatt begeben, würzen, weich kochen und abkühlen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Kartoffelpüreeflocken und abgekühlte Linsenmasse dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
9. Für den Knoblauchdip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt nature, Knoblauch und Kräuter dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.