



# MIT FORTSONI KÄSE GEFÜLLTE PIEROGI



## QimiQ VORTEILE

- Längere Standzeit bei Zimmertemperatur
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

<b>60 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>150 g</b>	Ei(er)
<b>170 g</b>	Saurer Halbrahm
<b>130 g</b>	Roggenmehl
<b>315 g</b>	Weizenmehl
<b>15 g</b>	Backpulver
<b>2.2 g</b>	Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	
<b>150 g</b>	Fortsonia Käse, gerieben
<b>200 g</b>	Russet Kartoffeln , gekocht
<b>75 g</b>	Grüne Erbsen
<b>50 g</b>	Rote Zwiebel(n), sautiert
<b>3 g</b>	spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf
<b>7 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	Pfeffer
<b>10 g</b>	Knoblauch
<b>75 g</b>	Räucherspeck, gekocht
<b>150 g</b>	Butter
<b>75 g</b>	Sbrinz, gerieben
<b>4 g</b>	Schnittlauch, fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 2 Stunden rasten lassen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Fortsonia Käse und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Teig in dünne Bahnen ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen, Pierogi ausstechen und die Ränder mit einer Gabel niederdrücken. In gesalzenem Wasser kochen.
4. Pierogi in Butter schwenken und mit brauner Butter, geriebenem Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.