



BBQ-FLEISCHSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Zu dem Strudel passt hervorragend ein würziger Dip, eine BBQ Sauce oder ein knackiger Salat.

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

1 Pkg. Blätterteig

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

400 g Rindshackfleisch

1 Rote Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

4 EL BBQ-Sauce

1 Ei(er)

1 TL Senf

Peterli, fein gehackt

0.5 rote Peperoni, klein gewürfelt

1 Msp. Chilipulver

180 g Reibkäse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 20 gleich große, rechtwinklige Dreiecke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech leicht überlappend im Kreis auflegen, sodass die Spitzen nach außen zeigen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Füllung auf dem Blätterteigkreis verteilen, die Ecken mit Ei bestreichen und nach innen einschlagen. Noch einmal mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.