



KARTOFFELSTRUDEL MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

Tipps

Statt Weißwein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

FÜR DEN KARTOFFELSTRUDEL

250 g

1 Pkg. Gezogener Strudelteig

800 g Kartoffeln, gekocht, geschält, gepresst

4 Eigelb

1 Pkg. Frischkäse

300 g Weisser Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten

1 Rote Zwiebel(n), gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 TL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSESAUCE

250 g

150 g Reibkäse

125 ml Weisswein

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

250 g Blattspinat, blanchiert, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln mit QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Frischkäse, Gemüse und Kräutern vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Käse und Weißwein aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Blattspinat untermischen und mit dem Kartoffelstrudel servieren.