



CHAMPAGNERCREMESUPPE MIT MOHNSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MOHNSTRUDEL

250 g	
150 g	Quark 20 % Fett
150 g	Mohn
350 g	Zwetschgen, fein gewürfelt
1 Msp.	Zimt, gemahlen
	Koriander, gemahlen
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Pkg.	Strudelteig
	Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE CHAMPAGNERCREMESUPPE

500 g	
200 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
10 g	Knoblauch, fein gehackt
100 g	Butter
125 ml	Weisswein
1 Liter	Geflügelfond
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
125 ml	Champagner, oder trockener Schaumwein

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Mohnstrudel: QimiQ Saucenbasis mit Quark, Mohn, Zwetschgen und Gewürzen gut vermischen und abschmecken.
3. Strudelteig mit geschmolzener Butter bestreichen und in 10 rechteckige Stücke schneiden. Füllung auf dem unteren Drittel der Rechtecke verteilen, einrollen und noch einmal mit geschmolzener Butter bestreichen.
4. Strudelröllchen im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
5. Für die Champagnercremesuppe: Zwiebeln und Knoblauch in Butter sautieren, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
6. QimiQ Saucenbasis dazugeben, abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Suppe mit dem Champagner verfeinern und mit den Mohnstrudeln servieren.