



PIZZASTRUDEL MIT TOMATENDIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN STRUDEL

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Pizzakäse, gerieben
2 EL	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Champignons, geviertelt
0.5	Gelbe Peperoni(s), klein gewürfelt
100 g	Grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
2	Tomate(n), entkernt
1 EL	Kapern, klein
1 EL	italienische Kräutermischung
	Salz und Pfeffer
400 g	Frischer Blech-Pizzateig, 1 Packung
15	Schinkenscheibe(n) à 25 g
	Ei(er), zum Bestreichen
	Olivenöl, zum Bestreichen
	Weissmehl, zum Bestäuben

FÜR DEN TOMATENDIP (OPTIONAL)

200 g	Qiminaise
--------------	-----------

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMIQ.COM/CH/RECIPES/3668](https://rdb.qimiQ.com/ch/recipes/3668))

200 g	Tomate(n), entkernt
2 EL	Basilikum, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Pizzakäse und Maizena dazumischen.
3. Champignons gut anrösten, abtropfen lassen und beimengen.
4. Tomaten, Peperoni, Oliven und Kapern dazumischen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und der Länge nach in zwei Hälften teilen. Jeweils mit Ei bestreichen und mit Schinkenscheiben belegen. Füllung darauf verteilen und gut verschliessen.
6. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Für den Tomatendip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.