



PIKANTER KABISSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig
Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g Zwiebel(n), fein geschnitten
300 g Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
100 g Rüebli, geraspelt
Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenpüree
1 EL Paprikapulver, mild
2 EL Peterli
Salz und Pfeffer
Kümmel, gemahlen
Zitronenschale, gerieben
100 g Magerquark
1 Ei(er)
2 EL Kartoffelstockflocken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Weisskabis, Zwiebeln und Karotten in Öl anschwitzen und weich kochen. Mit Tomatenmark, Peperonipulver, Peterli, Gewürzen und Zitronenschale gut abschmecken und auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Magerquark, Ei und Kartoffelstockflocken dazumischen. Mit dem Kabis vermischen.
4. Teig mit Ei bestreichen, Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen. Nochmals mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).