



HIRSE-MANGOLD-STRUDEL MIT TOPINAMBURSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Beurre, fondu

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 kleine Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 cs Huile d'olive

3 Carotte(s), grob gerieben

500 g Mangold_ Bette, in feine Streifen geschnitten

1 Jaune(s) d'œuf

500 g Hirse,

1 cs Fines herbes, finement hachées

1 Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

250 g

250 g Topinambur, pelée

350 g Bouillon de légumes

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Zwiebel mit Knoblauch in Öl glasig dünsten. Karotten und blanchierten Mangold dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter beimengen. Karotten-Mangold-Mischung, Hirse und Kräuter dazumischen.
5. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
7. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
8. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
9. Strudel nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.
10. Für die Sauce Topinambur in Suppe und QimiQ Saucenbasis weich dünsten, mixen und würzen.