



# STRUDELTEIG-CANNELLONI MIT HÜHNERBRUST, PILZEN UND SÜSS-SAUREM RAGOUT

## QimiQ AVANTAGES

- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**120 g** Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung

### FÜR DIE CANNELLONI-FÜLLUNG

**150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**500 g** Filet de blanc de poulet,

**150 ml** Crème entière

**400 g** Pilze, coupé

**25 g** Pistazien, haché

**100 g** Poivron rouge, coupé en dés

**2 cs** Chapelure

**1 cs** Gartenkräuter, frisch, haché

Sel et poivre

Piment

### FÜR DAS RAGOUT

**500 g** Mirabelle, épépinée

**50 g**

**50 ml** Vin blanc

**2 cs** Vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

Clous de girofle

Écorce de cannelle

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Hühnerfleisch und Sahne gut vermischen. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteig dünn mit Olivenöl bestreichen. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
5. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für das Ragout die Mirabellen mit den restlichen Gewürzen aufkochen und danach abkühlen lassen.