



LINSENSTRUDEL MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ AVANTAGES

- Füllungen werden fester und stabiler
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



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 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

250 g Wurzelgemüse, coupé en dés

250 g Linsen Konserve, abgetropft

200 ml Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Sel et poivre

1 Œuf(s)

2 cs Kartoffelstockpulver_Purée de pomme de terre en poudre

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

Ail, finement hachées

2 cs Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Wurzelgemüse und Linsen dazugeben und kurz mitrösten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, Lorbeerblatt begeben, würzen, weich kochen und abkühlen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Kartoffelpüreeflocken und abgekühlte Linsenmasse dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
9. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Naturjoghurt, Knoblauch und Kräuter dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.