



# KARTOFFELSTRUDEL MIT SPINAT



## QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



## Tipps

Spinat mit etwas geriebener Muskatnuss verfeinern.

## INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

<b>250 g</b>	
<b>500 ml</b>	QimiQ Sauce Hollandaise
<b>1 paquet</b>	Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig
<b>800 g</b>	Pommes de terre, gekocht, geschält, gepresst
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>175 g</b>	Fromage frais
<b>300 g</b>	Asperges blanches, gekocht, in Stücke geschnitten
<b>1</b>	Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>1 TL</b>	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
	Noix de muscade, moulues
<b>250 g</b>	Épinards en branches, blanchiert, gehackt
	Beurre,

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln mit QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Frischkäse, Spargel, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, den Spinat untermischen und mit dem Strudel servieren.