



BBQ-FLEISCHSTRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



Tipps

Zu dem Strudel passt hervorragend ein würziger Dip, eine BBQ Sauce oder ein knackiger Salat.

INGRÉDIENTS POUR 1 STRUDEL

1 paquet Pâte feuilletée

1 Œuf(s), pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

400 g Rindshackfleisch_Viande hachée de bœuf

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en petits dés

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

4 cs BBQ-Sauce

1 Œuf(s)

1 TL Moutarde

Persil, finement hachées

0.5 Poivron rouge, coupé en petits dés

1 Msp. Piment en poudre

180 g Reibkäse

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 20 gleich große, rechtwinklige Dreiecke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech leicht überlappend im Kreis auflegen, sodass die Spitzen nach außen zeigen.
3. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Füllung auf dem Blätterteigkreis verteilen, die Ecken mit Ei bestreichen und nach innen einschlagen. Noch einmal mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.