



KARTOFFELSTRUDEL MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND SPINAT



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



Tipps

Statt Weißwein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

FÜR DEN KARTOFFELSTRUDEL

250 g

1 paquet

800 g Pommes de terre, gekocht, geschält, gepresst

4 Jaune(s) d'œuf

1 paquet Fromage frais

300 g Asperges blanches, gekocht, in Stücke geschnitten

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 TL Persil, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

Beurre,

FÜR DIE KÄSESAUCE

250 g

150 g Reibkäse

125 ml Vin blanc

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

250 g Épinards en branches, blanchiert, gehackt

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln mit QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Frischkäse, Gemüse 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. Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis mit Käse und Weißwein aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Blattspinat untermischen und mit dem Kartoffelstrudel servieren.