



ZUCCHINI-PEPERONI-TASSENSTRUDEL MIT ZIEGENKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt
1	Ei(er)
5	Scheibe(n) Toastbrot, getoastet
250 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Zucchini, klein gewürfelt
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
5	Peperoni, fein geschnitten
30 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Oregano
1 Pkg.	Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Ei verrühren. Brotwürfel und Käse dazumischen.
3. Zucchini, Zwiebel und Peperoni in Öl anrösten und mit den Gewürzen abschmecken. Gut abtropfen, auskühlen lassen und mit der QimiQ Masse vermischen.
4. Strudelteigblätter jeweils in 4 Quadrate schneiden und die mit Öl ausgestrichenen Tassen mit je 2 bzw. 3 Blättern auslegen.
5. Füllung darauf verteilen, Teig verschließen, mit Öl bepinseln und auf ein Backblech stellen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).