



# PIKANTER KRAUTSTRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**270 g** Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung  
Ei(er), zum Bestreichen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**300 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

**100 g** Karotte(n), geraspelt

Sonnenblumenöl

**1 EL** Tomatenmark

**1 EL** Paprikapulver, mild

**2 EL** Petersilie

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Zitronenschale, gerieben

**100 g** Magertopfen / Quark

**1** Ei(er)

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Weißkraut, Zwiebeln und Karotten in Öl anschwitzen und weich kochen. Mit Tomatenmark, Paprikapulver, Petersilie, Gewürzen und Zitronenschale gut abschmecken und auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Magertopfen und Ei gut vermischen. Kraut beimengen.
4. Teig mit Ei bestreichen, Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen. Nochmals mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).