



STRUDEL MIT TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN MIT BALSAMICO DIP



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer Filoteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis
100 g Magertopfen / Quark
100 g Parmesan, gerieben
1 Ei(er)
40 g Pinienkerne, fein gehackt
200 g Tomate(n), entkernt
100 g Rucola, grob geschnitten
3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL Essig
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Zucker
50 ml Olivenöl

FÜR DEN BALSAMICO DIP (OPTIONAL)

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
125 g Tomatenketchup
125 g Sauerrahm 15 % Fett
30 ml Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit Magertopfen, Parmesan, Ei und Pinienkernen gut vermischen.
3. Tomaten, Rucola und Knoblauch beimengen und mit Essig und Gewürzen abschmecken.
4. Ein Filoteigblatt mit Öl bestreichen, ein zweites Blatt darauflegen, nochmals mit Öl bestreichen und noch ein Blatt darauflegen.
5. 1/3 Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und gut verschließen. Auf diese Weise noch 2 Strudel zubereiten. (Beim Strudelteig 2 x 2 Blätter nehmen und 2 Strudel zubereiten). Mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen und mit Öl bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für den Balsamico Dip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.