



LINSENSTRUDEL MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

120 g Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
1 Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL Butter
250 g Wurzelgemüse, gewürfelt
250 g Linsen Konserve, abgetropft
200 ml Klare Gemüsesuppe
Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer
1 Ei(er)
2 EL Kartoffelpüreepulver

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Naturjoghurt
Knoblauch, fein gehackt
2 EL Kräutermischung, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Wurzelgemüse und Linsen dazugeben und kurz mitrösten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, Lorbeerblatt begeben, würzen, weich kochen und abkühlen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Kartoffelpüreeflocken und abgekühlte Linsenmasse dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
9. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Naturjoghurt, Knoblauch und Kräuter dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.