



MIT FORTSONIA KÄSE GEFÜLLTE PIEROGI



QimiQ VORTEILE

- Längere Standzeit bei Raumtemperatur
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

60 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Ei(er)
170 g	Sauerrahm 15 % Fett
130 g	Roggenmehl
315 g	Weizenmehl
15 g	Backpulver
2.2 g	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Fortsonia Käse, gerieben
200 g	Russet Kartoffeln , gekocht
75 g	Grüne Erbsen
50 g	rote Zwiebel(n),
3 g	Paprikapulver
7 g	Salz
2 g	Pfeffer
10 g	Knoblauch
75 g	Räucherspeck, gekocht
150 g	Butter
75 g	Parmesan, gerieben
4 g	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 2 Stunden rasten lassen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Fortsonia Käse und den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Teig in dünne Bahnen ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen, Pierogi ausstechen und die Ränder mit einer Gabel niederdrücken. In gesalzenem Wasser kochen.
4. Pierogi in Butter schwenken und mit brauner Butter, geriebenem Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.