



KARTOFFELSTRUDEL MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

Tipps

Statt Weißwein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

FÜR DEN KARTOFFELSTRUDEL

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 1 Pkg.** Gezogener Strudelteig
- 800 g** Kartoffeln, gekocht, geschält, gepresst
- 4** Eigelb
- 1 Pkg.** Frischkäse
- 300 g** Weißer Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten
- 1** rote Zwiebel(n), gewürfelt
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 TL** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 150 g** Reibkäse
- 125 ml** Weißwein
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 250 g** Blattspinat, blanchiert, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Strudelteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln mit QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Frischkäse, Gemüse und Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis mit Käse und Weißwein aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Blattspinat untermischen und mit dem Kartoffelstrudel servieren.