



# CHAMPAGNERCREMESUPPE MIT MOHNSTRUDEL



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MOHNSTRUDEL

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>150 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>150 g</b>	Mohn
<b>350 g</b>	Zwetschken, fein gewürfelt
<b>1 Msp.</b>	Zimt, gemahlen
	Koriander, gemahlen
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 Pkg.</b>	Strudelteig
	Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

### FÜR DIE CHAMPAGNERCREMESUPPE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>100 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>1 Liter</b>	Geflügelfond
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
<b>125 ml</b>	Champagner, oder trockener Schaumwein

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Mohnstrudel: QimiQ Sahne-Basis mit Topfen, Mohn, Zwetschken und Gewürzen gut vermischen und abschmecken.
3. Strudelteig mit geschmolzener Butter bestreichen und in 10 rechteckige Stücke schneiden. Füllung auf dem unteren Drittel der Rechtecke verteilen, einrollen und nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen.
4. Strudelröllchen im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
5. Für die Champagnercremesuppe: Zwiebeln und Knoblauch in Butter sautieren, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
6. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Suppe mit dem Champagner verfeinern und mit den Mohnstrudeln servieren.