



PIZZASTRUDEL MIT TOMATENDIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN STRUDEL

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Pizzakäse, gerieben
2 EL	Maisstärke
100 g	Champignons, geviertelt
0.5	Gelbe Paprikaschote(n), klein gewürfelt
100 g	Grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
2	Tomate(n), entkernt
1 EL	Kapern, klein
1 EL	italienische Kräutermischung
	Salz und Pfeffer
400 g	Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig, 1 Packung
15	Schinkenscheibe(n) à 25 g
	Ei(er), zum Bestreichen
	Olivener Öl, zum Bestreichen
	Mehl, zum Bestäuben

FÜR DEN TOMATENDIP (OPTIONAL)

200 g	Qiminaise
--------------	-----------

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMIQ.COM/DE/RECIPES/3668](https://rdb.qimiQ.com/de/recipes/3668))

200 g	Tomate(n), entkernt
2 EL	Basilikum, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pizzakäse und Stärke dazumischen.
3. Champignons gut anrösten, abtropfen lassen und beimengen.
4. Tomaten, Paprika, Oliven und Kapern dazumischen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und der Länge nach in zwei Hälften teilen. Jeweils mit Ei bestreichen und mit Schinkenscheiben belegen. Füllung darauf verteilen und gut verschließen.
6. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Für den Tomatendip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.