



PIKANTER KRAUTSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Tante Fanny frischer Blätterteig

Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

300 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

100 g Karotte(n), geraspelt

Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

1 EL Paprikapulver, mild

2 EL Petersilie

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Zitronenschale, gerieben

100 g Magertopfen / Quark

1 Ei(er)

2 EL Kartoffelpüreeflocken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Weißkraut, Zwiebeln und Karotten in Öl anschwitzen und weich kochen. Mit Tomatenmark, Paprikapulver, Petersilie, Gewürzen und Zitronenschale gut abschmecken und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Ei und Kartoffelpüreeflocken dazumischen. Mit dem Kraut vermischen.
4. Teig mit Ei bestreichen, Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen. Nochmals mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).