



# ASIA STRUDEL MIT CHILIDIP



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DEN STRUDEL

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>1</b>	Ei(er)
<b>3 EL</b>	Maisstärke
<b>3</b>	Scheibe(n) Toastbrot, getoastet
<b>200 g</b>	Hühnerbrustfilet, fein gehackt
<b>150 g</b>	Champignons, fein geschnitten
<b>150 g</b>	Bambussprossen Konserve, abgetropft
<b>1</b>	Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten
<b>2</b>	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
<b>5 g</b>	Ingwerknolle, in feine Streifen geschnitten
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl
<b>20 ml</b>	Sojasauce
<b>30 ml</b>	süße Chilisauce
	Salz und Pfeffer
<b>1 Pkg.</b>	Tante Fanny frischer Blätterteig
	Ei(er), zum Bestreichen
	Sesam, zum Bestreuen

### FÜR DEN CHILIDIP (OPTIONAL)

<b>250 g</b>	Qiminäise
--------------	-----------

### ODER

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

<b>100 g</b>	süße Chilisauce
<b>1 EL</b>	Sojasauce

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Stärke, Brotwürfel und Hühnerfleisch dazumischen.
3. Champignons, Bambussprossen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Öl anschwitzen. Sojasauce und Chilisauce dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen und mit der QimiQ Masse vermischen.
4. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und mit dem Papier in eine Rehrückenform (ca. 30 cm lang) legen.
5. Füllung darauf verteilen, Teig zusammenschlagen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Vor dem Servieren stürzen und mit Sesamkörner bestreuen.
8. Für den Chilidip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und

abschmecken.