



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

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

FÜR DEN CHILIDIP (OPTIONAL)

250 g	Qiminäise
--------------	-----------

ODER

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

100 g	süße Chilisauce
1 EL	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.