



STRUDEL MIT TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN MIT BALSAMICO DIP



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Magertopfen / Quark
100 g	Parmesan, gerieben
1	Ei(er)
3 EL	Kartoffelpüreeflocken
40 g	Pinienkerne, fein gehackt
200 g	Tomate(n), entkernt
100 g	Rucola, grob geschnitten
3	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL	Essig
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Zucker
1 Pkg.	Tante Fanny frischer Filoteig
50 ml	Olivenöl

FÜR DEN BALSAMICO DIP (OPTIONAL)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Tomatenketchup
125 g	Sauerrahm 15 % Fett
30 ml	Balsamico-Essig
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Parmesan, Ei, Kartoffelpüreeflocken und Pinienkerne dazumischen.
3. Tomaten, Rucola und Knoblauch beimengen und mit Essig und Gewürzen abschmecken.
4. Ein Filoteigblatt mit Öl bestreichen, ein zweites Blatt darauflegen, nochmals mit Öl bestreichen und noch ein Blatt darauflegen.
5. 1/3 Füllung darauf verteilen, zusammenschlagen und gut verschließen. Auf diese Weise noch 2 Strudel zubereiten. (Beim Strudelteig 2 x 2 Blätter nehmen und 2 Strudel zubereiten). Mit der Öffnung nach unten auf ein befettetes Backblech legen und mit Öl bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für den Balsamicodip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.