



ZUCCHINI-PEPERONI-TASSENSTRUDEL MIT ZIEGENKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1	Ei(er)
2 EL	Maisstärke
5	Scheibe(n) Toastbrot, getoastet
250 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Zucchini, fein gewürfelt
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
5	Peperoni, fein geschnitten
30 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Oregano
1 Pkg.	Strudelteig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Stärke, Brotwürfel und Käse dazumischen.
3. Zucchini, Zwiebel und Peperoni in Öl anrösten und mit den Gewürzen abschmecken. Gut abtropfen, auskühlen lassen und mit der QimiQ Masse vermischen.
4. Strudelteigblätter jeweils in 4 Quadrate schneiden und die mit Öl ausgestrichenen Tassen mit je 2 bzw. 3 Blättern auslegen.
5. Füllung darauf verteilen, Teig verschließen, mit Öl bepinseln und auf ein Backblech stellen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).