



# HIRSE-MANGOLD-STRUDEL MIT TOPINAMBURSAUCE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**120 g** Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet  
Beurre, fondu

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1 petite(s)** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Huile d'olive

**3** Carotte(s), grossièrement râpée

**500 g** Bette, coupé en julienne

**1** Jaune(s) d'œuf

**500 g** Millet, cuit

**1 cs** Fines herbes, finement hachées

**1** Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

## FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**250 g** Topinambour, pelée

**350 g** Bouillon de légumes

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Zwiebel mit Knoblauch in Öl glasig dünsten. Karotten und blanchierten Mangold dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter beimengen. Karotten-Mangold-Mischung, Hirse und Kräuter dazumischen.
5. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
7. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
8. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
9. Strudel nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.
10. Für die Sauce Topinambour in Suppe und QimiQ Saucenbasis weich dünsten, mixen und würzen.