



HIRSE-MANGOLD-STRUDEL MIT TOPINAMBURSAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



medio

INGREDIENTI PER 6

120 g Pasta fillo fresca [per un strudel], 1 Packung
Burro,

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic,
1 Cipolla (Cipolle),
1 Dente d'aglio,
1 Olio d'oliva
3 Carota (Carote), grob gerieben

500 g Bietola,
1 Tuorlo d'uovo

500 g Miglio,
1 Misto di erbe,
1 Bianco dell'uovo
Sale i pepe

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

250 g Topinambur,

350 g Brodo di verdura
Sale i pepe

PREPARAZIONE

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 Topinambur in Suppe und QimiQ Saucenbasis weich dünsten, mixen und würzen.