



# STRUDELTEIG-CANNELLONI MIT HÜHNERBRUST, PILZEN UND SÜSS-SAUREM RAGOUT

## QimiQ VANTAGGI

- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

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

### FÜR DIE CANNELLONI-FÜLLUNG

**150 g** QimiQ Classic,

**500 g** Filetto di petto di pollo,

**150** Panna, 36 % di grassi

**400 g** Funghi,

**25 g** Pistacchio,

**100 g** ,

**2** Pangrattato

**1** Erbe per la cucina,

Sale i pepe

Pimento

### FÜR DAS RAGOUT

**500 g** Mirabella,

**50 g** Zuccherio gelificante

**50** Vino bianco

**2** Aceto di vino bianco

Sale i pepe

Chiodi di garofano

Corteccia di cannella

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Hühnerfleisch und Sahne gut vermischen. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteig dünn mit Olivenöl bestreichen. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
5. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für das Ragout die Mirabellen mit den restlichen Gewürzen aufkochen und danach abkühlen lassen.