



LINSENSTRUDEL MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ VANTAGGI

- Füllungen werden fester und stabiler
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

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 Burro
250 g Radici commestibili,
250 g Lenticchie, in conserva e sgocciolate
200 Brodo di verdura
Foglia d'alloro
Sale i pepe
1 Uovo (Uova)
2 Purè di patate in polvere

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

125 g QimiQ Classic,
250 g Yogurt naturale
Aglio,
2 Misto di erbe,
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Wurzelgemüse und Linsen dazugeben und kurz mitrösten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, Lorbeerblatt begeben, würzen, weich kochen und abkühlen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Kartoffelpüreeflocken und abgekühlte Linsenmasse dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Ein Strudelblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt leicht versetzt daraufgeben.
6. Die halbe Füllung darauf verteilen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
9. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Naturjoghurt, Knoblauch und Kräuter dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.