



# KNUSPRIGE KARTOFFEL-BLUNZN-STANGERL MIT KRENDIP



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen (AFI)



25



medio

## INGREDIENTI PER 20

- 500 g** Sanguinaccio
- 100 g** Patate,
- 100 g** Mela,
- 50 g** Cipolla (Cipolle),
- 2** Dente d'aglio,
- Sale i pepe
- Maggiorana
- Spezie per panpepato
- 30 g** pangrattato di pane bianco
- 250 g** Pasta filo fresca, 1 Packung
- Tuorlo d'uovo,
- Olio vegetale, zum Frittieren

## FÜR DEN KRENDIP

- 125 g** QimiQ Classic,
- 80 g** Olio di girasole
- 40 g** Panna acida, 15 % di grassi
- 5 g** Senape
- 1** Rafano,
- Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Blutwurst schälen, grob schneiden und mit Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Majoran bei 160° C ca. 15 Minuten backen.
2. Auskühlen lassen und fein zerdrücken.
3. Lebkuchengewürz und Brösel dazumischen.
4. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Filoteigblätter der Länge nach halbieren.
5. Masse in einen Spritzsack mit 1cm Lochtülle füllen und jeweils längs am Rand auf den Teig spritzen.
6. Teig am Rand mit Eidotter bestreichen, einrollen und gut verschließen. In heißem Fett goldgelb frittieren.
7. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
8. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Blutwurststangen servieren.