Nah&Frisch

Toni Kaiser | Professional

Versteckte Ei in der Strudelteigtasche

Hauptspeise | Kalte Küche | Ostern | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Für die Fülle Zwiebeln mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, kleinwürfelig geschnittenes Gemüse dazugeben und solange rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. QimiQ glattrühren, die Gewürze und das gegarte Gemüse dazugeben, gut vermischen und auskühlen lassen. Aus dem Strudelteig 16 Kreise ausschneiden, mit Öl bestreichen und je 2 Kreise übereinander legen. Die beiden Teigblätter jeweils in einen tiefen Teller legen, die Gemüsefülle darauf verteilen und in die Mitte ein Ei gleiten lassen. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen, gut verschließen und im Rohr bei 210 °C ca. 12-15 Min. backen.

ZUTATEN

- 4 Blätter Toni Kaiser Vollkornstrudelteig
- 2 EL Pflanzenöl
- 120 g Zwiebel gehackt
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 250 g rote Paprikaschoten
- 250 g Zucchini
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 100 g QimiQ
- 1 TL Kartoffelflocken
- 1 EL Koriander, frisch gehackt
- 8 Stk. Eier
- 1 Stk. Eiweiß