

CHAMPIGONSTRUDEL MIT TRÜFFELCREME UND PROVOLA-KÄSE



Menù-Zutaten

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K

Zutaten

1 Dose Ricottafarce
150 g gekochter Schinken in Scheiben
300 g Blätterteig (rechteckig)
1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen
100 g Geräucherter Provolakäse, gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Champignoncreme mit Trüffelaroma und den Provolakäse dazugeben. Zuletzt die Champignons hinzufügen. Den rechteckigen Blätterteig auf ein Blatt Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen. Die nicht zu dünn geschnittenen Schinkenscheiben ziegelförmig auflegen. Die vorbereitete Masse über die gesamte Länge des Blätterteigs verteilen. Die Schinkenscheiben mit der Farce zu einer Salami einrollen. Den Strudel anschließend mithilfe des Backpapiers einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Ein Gitter aus Blätterteigstreifen bilden und mit Eigelb bestreichen. Im Ofen etwa 30 Minuten bei 170/180 °C (Umluft) backen.