

## Polentastrudel mit Spinat-Schafskäsefüllung & Peperonata

Hauptspeise

Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

Für die Fülle den Maisgrieß im Gemüsefond unter ständigem Rühren zu einer dickbreiigen Masse einkochen, kaltes QimiQ einrühren und würzen. Die Jungzwiebeln in Olivenöl andünsten, gut ausgedrückten Blattspinat dazugeben und würzen. Die Strudelblätter mit Öl bestreichen, jeweils 2 Strudelblätter übereinander legen. Die Maisgrießmasse darauf verteilen, den Blattspinat darauf geben und zum Schluss mit Schafskäsewürfeln bestreuen und einrollen, mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C goldbraun backen. Für die Peperonata die Paprikaschoten im Rohr backen bis sie weich sind. Anschließend die Haut abziehen, die Kerne entfernen, in Streifen schneiden und in Olivenöl mit Knoblauch und Gewürzen marinieren. Zum Polentastrudel servieren.



### ZUTATEN

4 Blätter Toni Kaiser  
Vollkornstrudelteig

2 EL Öl

250 g Maisgrieß

1 l Gemüsefond

125 g QimiQ

Salz, Pfeffer

Muskat

2 EL Olivenöl

1 Bund Jungzwiebel

250 g TK Blattspinat

250 g Schafskäsewürfel

4 Stk. rote Paprika

4 EL Olivenöl

4 Stk. gelbe Paprika

2 Stk. Knoblauchzehen  
fein gehackt

Salz, Pfeffer, Muskat