

Currypastetchen

Voll-au-vent
au curry

Voll-au-vent
al curry

Zutaten

Quick
LES

LESISI Quick Blätterteig
200 g Krevetten
1 kleine Dose Spargeln
1 Bund Dill
1 Ei zum Bestreichen

Ingrediénts

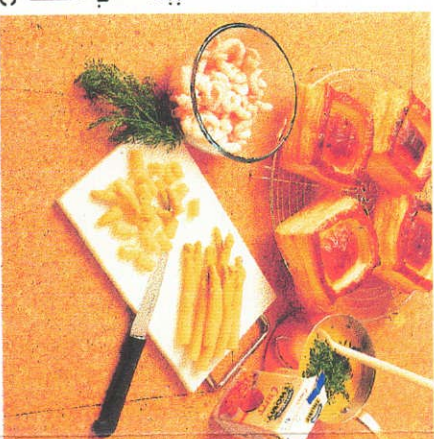
Quick
LES

LESISI Quick pâte feuilletée
Les Sauces THOMY Curry
200 g de crevettes
1 petite boîte d'asperges
1 bouquet d'aneth
1 œuf pour dorre

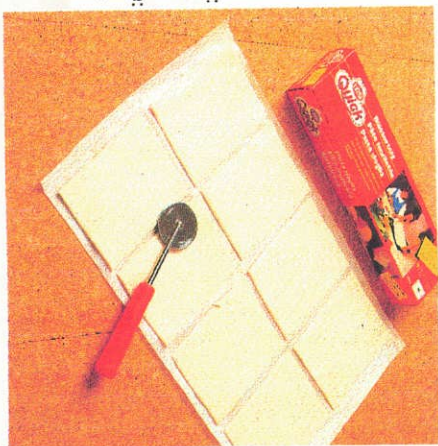
Ingredienti

Quick
LES

LESISI Quick pasta sfoglia
salsa Les Sauces
THOMY Curry
200 g di gamberetti
1 piccola scatola di
asparagi
1 mazzetto di aneto
1 uovo per spennellare



Backzeit:
cuiss.:
catura:
10 min.
220°C



vorheizen:
pré-
chauffer:
pre-
riscaldare:
10 min.
220°C

Spinatstrudel

Strudel aux
épinards

Strudel di
spinaci

Zutaten

Quick
LES

LESISI Quick Blätterteig
100 g Rotschinken
400 g Blattspinat
(kurz blançiert)
1 dl Rahm
50 g Störnz
Salz, Pfeffer, Muskat-
nuss
1 Ei zum Bestreichen

Ingrediénts

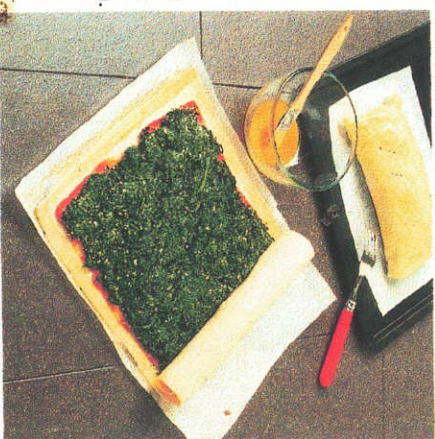
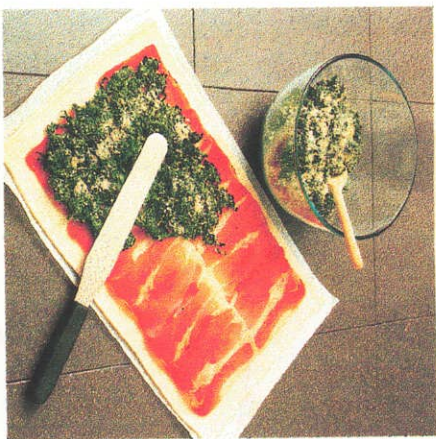
Quick
LES

LESISI Quick pâte feuilletée
100 g de jambon cru
400 g d'épinards en
branches
(brièvement blanchis)
1 dl de crème
50 g de störnz
sel, poivre, muscade
1 œuf pour dorre

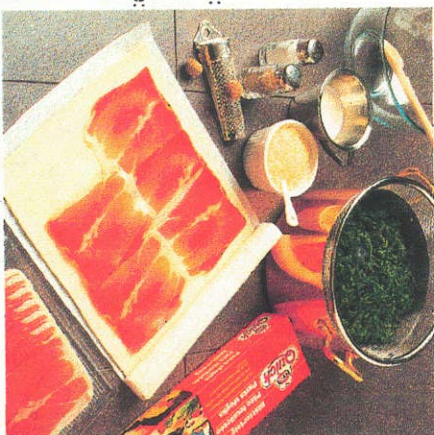
Ingredienti

Quick
LES

LESISI Quick pasta sfoglia
100 g di prosciutto crudo
400 g di spinaci in foglie
(scottati brevemente)
1 dl di panna
50 g di störnz
sale, pepe, noce
moscata
1 uovo per spennellare



Backzeit:
cuiss.:
catura:
35 min.
220°C



vorheizen:
pré-
chauffer:
pre-
riscaldare:
10 min.
220°C



Plat pinic.: 8 personnes = 2 roulees