



KARTOFFEL-SPECK-TASCHEN MIT SAUERRAHMDIP



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Back- und tiefkühlstabil



15



mittel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE TASCHEN

125 g	
100 g	Geräucherter Speck, fein geschnitten
1	Ei(er)
150 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt
1 EL	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL	Peterli, fein gehackt
200 g	Weissmehl, griffig
1 Pkg.	Trockenhefe
	Salz und Pfeffer
10 Scheiben	Emmentaler 45 % Fett
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DEN SAUERRAHMDIP

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Saurer Halbrahm
2 EL	Kräutermischung, fein gehackt
1 EL	Dijon Senf
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Taschen: Speck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Backofen knusprig braten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Ei, Speck, Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie gut vermischen.
3. Mehl und Trockenhefe vermengen und mit der QimiQ Saucenbasis Mischung zu einem glatten Teig kneten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Teig zu einer Rolle formen und in 10 Scheiben schneiden. Mit bemehlten Fingern flach drücken, Käse zusammenfalten, darauflegen und zu einer Tasche formen.
6. Mit einer Gabel den Teig gut verschliessen und nochmals 20 Minuten rasten lassen.
7. In Öl bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.
8. Für den Dip: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.