



STEIRISCHER ZWIEBELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

500 g Zwiebel(n), in feine Streifen geschnitten

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

200 g Geräucherter Speck, klein gewürfelt

3 EL Kürbiskerne, fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

200 g Naturjogurt

4 Ei(er)

2 TL Paprikapulver, mild

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Mit dem mitgerollten Backpapier auf ein passendes Backblech legen und an den Rändern hochziehen.
3. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Kürbiskerne in Öl anschwitzen und auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis, Jogurt, Eier, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermischen. Zwiebelmischung beimengen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).