



LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

200 g Weissmehl

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

25 ml Balsamico Essig

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

0.5 Lauch, in feine Streifen geschnitten

4 Rüebli, in feine Streifen geschnitten

1 rote Peperoni, klein gewürfelt

Olivenöl, zum Anbraten

250 g

4 Ei(er)

200 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Mehl mit Butter, Ei, Essig und Salz zu einem Teig kneten.
3. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, in eine vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Lauch, Karotten und Peperoni in Öl anrösten und auskühlen lassen.
6. QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse und Petersilie gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Lauchmischung dazumischen und auf dem Teig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).