



# KARTOFFEL-SPECK-TASCHEN MIT SAUERRAHMDIP



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE TASCHEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Geräucherter Speck, fein geschnitten
<b>1</b>	Ei(er)
<b>150 g</b>	Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt
<b>1 EL</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>2 EL</b>	Peterli, fein gehackt
<b>200 g</b>	Weissmehl, griffig
<b>1 Pkg.</b>	Trockenhefe
	Salz und Pfeffer
<b>10 Scheiben</b>	Emmentaler 45 % Fett
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

### FÜR DEN SAUERRAHMDIP

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

## ZUBEREITUNG

1. Für die Taschen: Speck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen knusprig rösten.
2. QimiQ glatt rühren. Ei, Speck, Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie dazumischen.
3. Mehl und Trockenhefe vermengen und mit der QimiQ Mischung zu einem glatten Teig kneten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort rasten 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 20 Minuten rasten lassen.
7. In Öl bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.
8. Für den Dip: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.