



NAANBROT FLÄMISCHE ART



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig



20



leicht

Tipps

Statt Crème fraîche kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

450 g Schinkenspeck, fein geschnitten

600 g Zwiebel(n), fein geschnitten

FÜR DEN CRÈME FRAÎCHE-KÄSE-AUFSTRICH

250 g

100 g Crème fraîche

1 Eigelb

150 g Bergkäse 45% Fett

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DAS NAANBROT

110 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 ml Milch

375 ml Wasser

50 ml Rapsöl

45 g Zucker

1 TL Salz

750 g Weismehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

ZUM GARNIEREN

80 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

60 g Cherrytomaten, geviertelt

60 g Schwarze Oliven

Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Speck in einer Pfanne knusprig braten und zur Seite stellen. Zwiebeln im Fett von dem Speck anschwitzen.
2. Für den Crème fraîche-Käse-Aufstrich: QimiQ Saucenbasis mit Crème fraîche, Eigelb und Bergkäse glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchkühlen lassen.
3. Für das Naanbrot: QimiQ glatt rühren. Milch, Wasser, Rapsöl, Zucker und Salz dazumischen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen, mit der Flüssigkeit gut verkneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
5. Teig portionieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in rechteckige Stücke formen.
6. QimiQ Mischung darauf verteilen und mit dem knusprigen Speck und den Zwiebeln belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten goldbraun backen.
7. Mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum garnieren und servieren.