



QUICHE LORRAINE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Weissmehl, glatt

100 g Butter

1 Ei(er)

2 EL Wasser, kalt

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

3 Zwiebel(n), fein geschnitten

200 g Speck, durchzogen, fein gehackt

1 Stange(n) Lauch, fein geschnitten

1 rote Peperoni, in Streifen geschnitten

60 g Butter

4 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Oregano, fein gehackt

100 g Bergkäse 45% Fett, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in eine befettete Tortenform geben und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
2. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Speck, Lauch und Peperoni in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse giessen.
5. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. content not maintained in this language