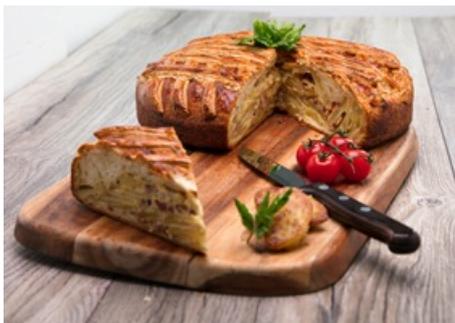




FRANZÖSISCHER KARTOFFELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



mittel

Tipps

Die Hälfte der Kartoffeln mit Süßkartoffeln ersetzen.

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

2 Pkg. Blätterteig

Butter, für die Form

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , ungekühlt

500 g Kartoffeln, geschält

2 Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

100 g Frühstücksspeck, gewürfelt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

100 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

3 Ei(er)

1 EL Peterli, fein gehackt

2 EL Estragon, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln (nicht wässern).
3. Mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Butter dünsten, bis die Kartoffeln halb gegart sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und leicht auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis, Eier, Petersilie und Estragon mit den Kartoffeln vermischen und abschmecken.
5. Einen Teig in eine befettete Form legen und über den Rand hängen lassen.
6. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Einen Teig in die vorbereitete Form legen und über den Rand hängen lassen.
7. Kartoffeln einfüllen und mit dem zweiten Teig verschliessen. Restlichen Teig abschneiden und zur Dekoration verwenden. Mit Ei bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.