



KNOBLAUCH-KRÄUTER-CHEDDAR-QUICHE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

35 g

488 g Weissmehl, Type 550

35 g Stärke, z.B. Maizena

186 g Butter

56 g Pflanzenöl

31 g Glukosesirup

24 g Eiweiss

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

180 g Vollei(er)

500 g Zwiebel(n), gewürfelt

80 g Artischocken, gewürfelt

60 g Stangensellerie, gewürfelt

100 g New Bridge Knoblauch-Kräuter-Cheddar Käse

150 g Räucherspeck, gewürfelt

Thymian

Basilikum

Oregano

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. In Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in die vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln karamellisieren und mit den Artischocken, Speck und Gewürze auf dem Teig verteilen.
4. Für die Füllung: Zwiebeln karamellisieren und mit den Artischocken, Speck und Gewürze auf dem Teig verteilen.
5. QimiQ Saucenbasis mit Eier, New Bridge Knoblauch-Kräuter-Cheddar Käse, Salz und Pfeffer mischen und über dem Gemüse verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.