



MANCHEGO-QUICHE MIT SERRANO SCHINKEN



QimiQ VORTEILE

- Teig bleibt länger knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack vom Käse
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

300 g Weissmehl
200 g Butter, weich
1 Ei(er)
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g
5 Ei(er)
100 g Manchego-Käse, gewürfelt
20 g Stärke, z.B. Maizena
Salz und Pfeffer
80 g Piquillo Paprika, gewürfelt
80 g rote Peperoni, gewürfelt
100 g Rote Zwiebel(n), gewürfelt
20 g Knoblauch, gehackt
140 g Serrano Schinken, gewürfelt
150 g Spargelspitzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig ausrollen und in eine befettete Form geben.
3. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Eier, der Hälfte vom Manchego-Käse, Maisstärke, Salz und Pfeffer gut vermischen.
5. Gemüse und Serrano Schinken auf dem Teig verteilen, QimiQ Mischung darüber gießen und die Spargelspitzen darüber verteilen. Mit dem restlichen Manchego-Käse bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.