



QUICHE LORRAINE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g

150 g Ei(er)

200 g Zwiebel(n), julienne

100 g Lauch, fein geschnitten

60 g Butter

200 g Speck, gewürfelt

70 g rote Peperoni, fein geschnitten

100 g Kaltbach Engadiner Bergkäse, gerieben

5 g Salz

3 g Pfeffer, gemahlen

3 g Oregano, frisch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten. Speck und Paprika hinzufügen und kurz überkühlen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Käse vermengen.
3. Zwiebelmischung unter die Eiermischung rühren, Gewürze zugeben und den vorbereiteten Teig damit füllen.
4. Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Ei, 3 g Salz, 15 g kaltes Wasser oder fertigen Teig verwenden. Teig zuerst 8 Minuten blind backen, dann befüllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.