



LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

200 g Weissmehl

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

25 ml Balsamico Essig

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

0.5 Lauch, in feine Streifen geschnitten

4 Rüebli, in feine Streifen geschnitten

1 rote Peperoni, klein gewürfelt

Olivenöl, zum Anbraten

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

3 Ei(er)

2 EL Stärke, z.B. Maizena

200 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Mehl mit Butter, Ei, Essig und Salz zu einem Teig kneten.
3. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, in eine vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Lauch, Karotten und Peperoni in Öl anrösten und auskühlen lassen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Maizena und Käse dazumischen und mit Peterli, Salz und Pfeffer würzen.
7. Lauchmischung dazumischen und auf dem Teig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).