



RUSSISCHE SAUERRAHMQUICHE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

300 g Pumpernickel, im Mixer zerkleinert

1 Ei(er)

2 EL Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 Rüebli, gerieben

200 g Weisskabis, fein geschnitten

5 Champignons, blättrig geschnitten

3 Salzgurken, in feine Streifen geschnitten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

60 g Tomatenpüree

3 Randen, gekocht

1 EL Gemüsebouillonpulver

Salz und Pfeffer

250 g Saurer Halbrahm

2 EL Stärke, z.B. Maizena

3 Ei(er)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Brotbrösel mit Ei und flüssiger Butter gut vermischen und in die Form pressen.
3. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Den unteren Teil der Springform aussen mit Alufolie einpacken, damit keine Flüssigkeit austritt.
5. Gemüse (exkl. Randen) in Öl anschwitzen, Tomatenpüree dazugeben und weich garen. Auskühlen lassen.
6. Randen dazugeben und mit Gemüsebouillonpulver, Salz und Pfeffer gut abschmecken.
7. QimiQ glatt rühren. Saurer Rahm, Maizena und Eier dazumischen.
8. Mit dem Gemüse vermischen und auf der Brotkruste verteilen.
9. Nochmals bei 160 °C ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).