



STEIRISCHER ZWIEBELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g	Zwiebel(n), in feine Streifen geschnitten
3	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
200 g	Geräucherter Speck, klein gewürfelt
3 EL	Kürbiskerne, fein gehackt
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
200 g	Naturjogurt
3	Ei(er)
2 EL	Stärke, z.B. Maizena
2 TL	Paprikapulver, mild
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Mit dem mitgerollten Backpapier auf ein passendes Backblech legen und an den Rändern hochziehen.
3. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Kürbiskerne in Öl anschwitzen und auskühlen lassen.
4. QimiQ glatt rühren. Jogurt, Eier, Maizena, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazumischen. Zwiebelmischung beimengen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig zwischendurch mit Folie abdecken).