



# BROCCOLI-SCHINKEN-TARTE

## QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DEN MÜRBEIG

**250 g** Weissmehl

**125 g** Butter

**1** Ei(er)

**0.5 TL** Salz

**1 Prise(n)** Zucker

### FÜR DEN BELAG

**500 g** Broccoli

**1** Knoblauchzehe(n), halbiert

**250 g** Rohschinken, in Streifen geschnitten

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**3** Ei(er)

**70 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Butter, Ei, Salz und Zucker rasch zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen.
3. Eine Ø 26 cm Springform einfetten. Teig ausrollen und in die Springform geben, dabei einen Rand hochziehen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im heissen Ofen ca. 20 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchten und Backpapier entfernen und weitere 5 Minuten backen.
4. Broccoli und Knoblauchzehe in Salzwasser 5 Minuten garen, anschliessend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe entfernen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Parmesan dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die Hälfte Schinken auf dem Teig verteilen, Broccoli darauf geben. Den restlichen Schinken darüberlegen, mit dem Guss übergiessen und ca. 40 Minuten backen.