



# LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

**200 g** Farine  
**100 g** Beurre, mou  
**1** Œuf(s)  
**25 ml** Vinaigre balsamique  
Sel

### FÜR DIE FÜLLUNG

**0.5** Lauch, in feine Streifen geschnitten  
**4** Carotte(s), in feine Streifen geschnitten  
**1** Poivron rouge, coupé en petits dés  
Huile d'olive, zum Anbraten  
**250 g**  
**4** Œuf(s)  
**200 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée  
**2 cs** Persil, finement hachées  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

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 Paprika in Öl anrösten und auskühlen lassen.
6. QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse und Petersilie gut vermischen. Mit 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).