



EMMENTALERKUCHEN MIT SPECK



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN MÜRBTIEG

250 g Farine de blé, sans levure

130 g Beurre

1 Œuf(s)

Sel

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

20 g Beurre

150 g Oignon(s), in Streifen geschnitten

150 g Lard fumé, in Streifen geschnitten

150 g Champignons, coupé en tranches

150 g Poivron(s), coupés en petits dés

2 Œuf(s)

2 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

200 g Fromage Emmentaler Kaltbach AOP , râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig zubereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Räucherspeck, Champignons und Paprikaschoten in Butter anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis dazumischen.
4. In die lauwarme Fülle ein verquirltes Ei einrühren, würzen und mit Petersilie verfeinern.
5. Mürbteig auswalken, in eine Auflaufform geben und den Teig am Rand mindestens 3 cm hochziehen.
6. Die Füllung über den Teig verteilen, den Emmentaler darüber streuen.
7. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten goldbraun backen.