



FRANZÖSISCHER KARTOFFELKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



40



moyen

Tipps

Die Hälfte der Kartoffeln mit Süßkartoffeln ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

- 2 paquet** Pâte feuilletée
- Beurre, pour le plat
- 1** Œuf(s), pour badigeonner

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** , non réfrigéré
- 500 g** Pommes de terre, pelée
- 2** Oignon(s), in Streifen geschnitten
- 100 g** Lard, coupé en dés
- 2** Gousse(s) d'ail, finement hachées
- 100 g** Beurre
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- 3** Œuf(s)
- 1 cs** Persil, finement hachées
- 2 cs** Estragon, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln (nicht wässern).
3. Mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Butter dünsten, bis die Kartoffeln halb gegart sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und leicht auskühlen lassen.
4. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Petersilie und Estragon mit den Kartoffeln vermischen und abschmecken.
5. Einen Teig in eine befettete Form legen und über den Rand hängen lassen.
6. Kartoffeln einfüllen und mit dem zweiten Teig verschließen. Restlichen Teig abschneiden und zur Dekoration verwenden. Mit Ei bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).