



WURZELGEMÜSE-ZIEGENKÄSE-TARTE



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 1

1 paquet Pâte brisée fraîche

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g

200 g

200 g Süsskartoffeln_ Patates douces

5 Vollei(er)

1 cs Féculé de maïs

Thymian, finement hachées

Sel

Poivre noir, moulues

Noix de muscade, moulues

120 g Ziegenkäse

1 cs Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine, zum Beträufeln

PRÉPARATION

1. Den Teig in eine Tortenform geben, am Rand leicht andrücken und den überschüssigen Teig wegschneiden.
2. Für die Füllung: das Gemüse waschen und mit etwas Öl und Salz einreiben. Im Ofen fast fertig garen, die Haut entfernen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
4. Eier, Stärke, Kräuter und Gewürze dazugeben und gut vermischen. Auf dem Teig verteilen und den Ziegenkäse darüber streuen.
5. Das Gemüse darüber verteilen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern bestreuen.
6. Bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen. Auskühlen lassen.