



MIT LA BONNE VIE KNOBLAUCH-KRÄUTER-ZIEGENKÄSE GEFÜLLTE EMPANADA



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN TEIG

80 g	QimiQ Base crème
320 g	
320 g	Farine
180 g	Beurre, mou
100 g	Œuf(s)
10 g	Sucre
10 g	Meersalz
5 g	Levure chimique
110 ml	Eau, froide

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g	QimiQ Base crème
290 g	La Bonne Vie Knoblauch-Kräuter-Ziegenkäse
40 g	Jaune(s) d'œuf
45 g	Pinienkerne, grillé
10 g	Ciboulette, haché
3 g	Thymian, haché
5 g	Oregano, haché
15 g	Ail, gepresst
75 g	Feigen, coupé fin
30 ml	Huile d'olive
	Sel et poivre
45 g	Miettes de pain blanc, moulues

PRÉPARATION

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und Olivenöl dazumischen. La Bonne Vie Knoblauch-Kräuter-Ziegenkäse, Pinienkerne, Feigen, Kräuter und Brösel dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und die Füllung daraufsetzen. Den Rand mit Ei bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel andrücken.
4. In heißem Öl herausbacken und servieren.