



QUICHE LORRAINE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Teig bleibt länger knusprig



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

150 g Œuf(s)

200 g Oignon(s),

100 g Lauch, coupé fin

60 g Beurre

200 g , coupé en dés

70 g Poivron rouge, coupé fin

100 g Fromage de motagne, râpée

5 g Sel

3 g Poivre, moulues

3 g Oregano, frisch

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten. Speck und Paprika hinzufügen und kurz überkühlen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Käse vermengen.
3. Zwiebelmischung unter die Eiermischung rühren, Gewürze zugeben und den vorbereiteten Teig damit füllen.
4. Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Ei, 3 g Salz, 15 g kaltes Wasser oder fertigen Teig verwenden. Teig zuerst 8 Minuten blind backen, dann befüllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.