



# LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

**200 g** Farine  
**100 g** Beurre, mou  
**1** Œuf(s)  
**25 ml** Vinaigre balsamique  
Sel

### FÜR DIE FÜLLUNG

**0.5** Lauch, in feine Streifen geschnitten  
**4** Carotte(s), in feine Streifen geschnitten  
**1** Poivron rouge, coupé en petits dés  
Huile d'olive, zum Anbraten  
**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**3** Œuf(s)  
**2 cs** Féculé de maïs  
**200 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée  
**2 cs** Persil, finement hachées  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Mehl mit Butter, Ei, Essig und Salz zu einem Teig kneten.
3. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, in eine vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Lauch, Karotten und Paprika in Öl anrösten und auskühlen lassen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Stärke und Käse dazumischen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.
7. Lauchmischung dazumischen und auf dem Teig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).