



GEMÜSEQUICHE MIT SCHINKEN IM BLÄTTERTEIG



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

540 g Pâte feuilletée, = 2 Packungen

800 g , coupé en petits dés

35 g Beurre

75 ml Eau

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

250 g Jambon, coupé en petits dés

Beurre, pour le plat

Farine, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Gemüse in Butter und Wasser zugedeckt bissfest dünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Eier und Gewürzen gut vermischen.
5. Schinkenwürfel und Gemüse dazugeben und gut vermengen.
6. Eine vorbereitete Form mit dem Blätterteig auslegen.
7. Gemüse-Schinken-Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Vor dem Servieren 10 Minuten rasten lassen und portionieren.