



ZIEGENKÄSE-LAUCH-QUICHE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Aufläufe werden locker gebunden
- Vermindert Verfärbungen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

| | |
|--------------|----------------------------------|
| 300 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 30 ml | Olivenöl |
| 30 g | Knoblauch, faschiert |
| 30 g | Rote Paprikaschote(n), Brunoise |
| 100 g | Lauch, blanchiert |
| 1 | vorgebackener Tarteboden Ø 22 cm |
| 110 g | La Bonne Vie Ziegenkäse Pyramide |
| 200 | Ei(er) |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 g | Muskatnuss, frisch gemahlen |
| 2 g | Estragon, fein gehackt |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Paprika darin anschwitzen. Lauch dazugeben und kurz anbraten.
3. Mischung auf dem Quiche-Boden verteilen. Zerbröselten Ziegenkäse darüber geben.
4. QimiQ Saucenbasis mit Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut vermischen.
5. QimiQ Saucenbasis Mischung in die Quiche Form gießen und glatt streichen, mit Estragon bestreuen.
6. Quiche in vorgeheizten Backofen ca. 30-45 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren 5 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.