



# RUSSISCHE SAUERRAHMQUICHE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**300 g** Pumpernickel, im Mixer zerkleinert

**1** Ei(er)

**2 EL** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**2** Zwiebel(n), fein geschnitten

**3** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**2** Karotte(n), gerieben

**200 g** Weißkraut, fein geschnitten

**5** Champignons, blättrig geschnitten

**3** Salzgurken, in feine Streifen geschnitten

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

**60 g** Tomatenmark

**3** Rote Rübe(n), gekocht

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

**250 g** Sauerrahm 15 % Fett

**4** Ei(er)

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pumpernickelbrösel mit Ei und flüssiger Butter gut vermischen und in die Form pressen.
3. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Den unteren Teil der Springform außen mit Alufolie einpacken, damit keine Flüssigkeit austritt.
5. Gemüse (exkl. roten Rüben) in Öl anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und weich garen. Auskühlen lassen.
6. Rote Rüben dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut abschmecken.
7. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm und Eier gut verrühren.
8. Mit dem Gemüse vermischen und auf der Brotkruste verteilen.
9. Nochmals bei 160 °C ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).