



# STEIRISCHER ZWIEBELKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**1 Pkg.** Tante Fanny frischer Blätterteig

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**500 g** Zwiebel(n), in feine Streifen geschnitten

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

**200 g** Geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

**3 EL** Kürbiskerne, fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

**200 g** Naturjoghurt

**4** Ei(er)

**2 TL** Paprikapulver, mild

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Mit dem mitgerollten Backpapier auf ein passendes Backblech legen und an den Rändern hochziehen.
3. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Kürbiskerne in Öl anschwitzen und auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis, Joghurt, Eier, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermischen. Zwiebelmischung beimengen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).