



LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

200 g Mehl
100 g Butter, weich
1 Ei(er)
25 ml Balsamico-Essig
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

0.5 Lauch, in feine Streifen geschnitten
4 Karotte(n), in feine Streifen geschnitten
1 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
Olivenöl, zum Anbraten
250 g QimiQ Sahne-Basis
4 Ei(er)
200 g Emmentaler, gerieben
2 EL Petersilie, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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. QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse und Petersilie gut vermischen. Mit 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).