



KARTOFFEL-SPECK-TASCHEN MIT SAUERRAHMDIP



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



mittel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE TASCHEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Geräucherter Bauchspeck, fein geschnitten
1	Ei(er)
150 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt
1 EL	Knoblauch, fein gehackt
2 EL	Petersilie, fein gehackt
200 g	Mehl, griffig
1 Pkg.	Trockenhefe
	Salz und Pfeffer
10 Scheiben	Emmentaler 45 % Fett
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DEN SAUERRAHMDIP

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Sauerrahm 15 % Fett
2 EL	Kräutermischung, fein gehackt
1 EL	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Taschen: Speck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen knusprig rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Speck, Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie dazumischen.
3. Mehl und Trockenhefe vermengen und mit der QimiQ Mischung zu einem glatten Teig kneten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Teig zu einer Rolle formen und in 10 Scheiben schneiden. Mit bemehlten Fingern flach drücken, Käse zusammenfalten, darauflegen und zu einer Tasche formen.
6. Mit einer Gabel den Teig gut verschließen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
7. In Öl bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.
8. Für den Dip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.