



EMMENTALERKUCHEN MIT SPECK



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBTIEG

250 g Weizenmehl, glatt

130 g Butter

1 Ei(er)

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

20 g Butter

150 g Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

150 g Räucherspeck, in Streifen geschnitten

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

150 g Paprikaschote(n), fein gewürfelt

2 Ei(er)

2 EL Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

200 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig zubereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Räucherspeck, Champignons und Paprikaschoten in Butter anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis dazumischen.
4. In die lauwarme Fülle ein verquirltes Ei einrühren, würzen und mit Petersilie verfeinern.
5. Mürbteig auswalken, in eine Auflaufform geben und den Teig am Rand mindestens 3 cm hochziehen.
6. Die Füllung über den Teig verteilen, den Emmentaler darüber streuen.
7. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten goldbraun backen.