



# QUICHE LORRAINE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

200 g Mehl, glatt

100 g Butter

1 Ei(er)

2 EL Wasser, kalt

Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

3 Zwiebel(n), fein geschnitten

200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt

1 Stange(n) Lauch, fein geschnitten

1 Rote Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten

60 g Butter

4 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Oregano, fein gehackt

100 g Bergkäse 45 % Fett, fein gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in eine befettete Tortenform geben und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
2. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Speck, Lauch und Paprika in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
4. QimiQ Sahne-Basis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse gießen.
5. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. **Tipp:** Statt Bergkäse kann auch Blauschimmelkäse verwendet werden.