# QimiQ

# FRANZÖSISCHER KARTOFFELKUCHEN



# Tipps

Die Hälfte der Kartoffeln mit Süßkartoffeln ersetzen.

#### **QimiQ VORTEILE**

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





40

### mitte

#### **ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø**

2 Pkg.	Blätterteig
	Butter, für die Form
1	Ei(er), zum Bestreichen
FÜR DIE FÜLLUNG	
250 g	QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt
500 g	Kartoffeln, geschält
2	Zwiebel(n), in Streifen geschnitten
100 g	Frühstücksspeck, gewürfelt
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
100 g	Butter
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
3	Ei(er)
1 EL	Petersilie, fein gehackt
2 EL	Estragon, fein gehackt

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- 2. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln (nicht wässern).
- 3. Mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Butter dünsten, bis die Kartoffeln halb gegart sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und leicht auskühlen lassen.
- 4. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Petersilie und Estragon mit den Kartoffeln vermischen und abschmecken.
- 5. Einen Teig in eine befettete Form legen und über den Rand hängen
- 6. Kartoffeln einfüllen und mit dem zweiten Teig verschließen. Restlichen Teig abschneiden und zur Dekoration verwenden. Mit Ei bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.
- 7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).