



KNOBLAUCH-KRÄUTER-CHEDDAR QUICHE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

35 g	QimiQ Sahne-Basis
488 g	Weizenmehl
35 g	Maisstärke
186 g	Butter
56 g	Pflanzenöl
31 g	Glucosesirup
24 g	Eiweiß
	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Sahne-Basis
180 g	Vollei(er)
500 g	Zwiebel(n), gewürfelt
80 g	Artischocken, gewürfelt
60 g	Stangensellerie, gewürfelt
100 g	New Bridge Knoblauch-Kräuter-Cheddar Käse
150 g	Räucherspeck, gewürfelt
	Thymian
	Basilikum
	Oregano
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Teig rund ausrollen, in eine vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Für die Füllung: Zwiebeln karamellisieren und mit den Artischocken, Speck und Gewürze auf dem Teig verteilen.
5. QimiQ Saucenbasis mit Eier, New Bridge Knoblauch-Kräuter-Cheddar Käse, Salz und Pfeffer gut vermischen und über dem Gemüse verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.