



# QUICHE LORRAINE



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>150 g</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Zwiebel(n),
<b>100 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>60 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Speck, gewürfelt
<b>70 g</b>	Rote Paprikaschote(n), fein geschnitten
<b>100 g</b>	Bergkäse, gerieben
<b>5 g</b>	Salz
<b>3 g</b>	Pfeffer, gemahlen
<b>3 g</b>	Oregano, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten. Speck und Paprika hinzufügen und kurz überkühlen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Käse vermengen.
3. Zwiebelmischung unter die Eiermischung rühren, Gewürze zugeben und den vorbereiteten Teig damit füllen.
4. Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Ei, 3 g Salz, 15 g kaltes Wasser oder fertigen Teig verwenden. Teig zuerst 8 Minuten blind backen, dann befüllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.