



# MOZZARELLA-KNOBLAUCH-SCHINKEN-QUICHE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

200 g Mehl

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

25 ml Wasser

Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Schinken, in Scheiben geschnitten

300 g Tomate(n), entkernt

300 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

15 g Knoblauch, blättrig geschnitten

50 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

Olivenöl

30 g Maisstärke

4 Ei(er)

5 g Petersilie, frisch

Salz und Pfeffer

Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in eine befettete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Schinken auf den Boden legen und darauf die Tomaten verteilen. Mozzarella darauflegen und würzen. Knoblauch und Lauch kurz in Öl anbraten und auf den Mozzarella verteilen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Stärke, Eier und Petersilie dazumischen, mit Salz und Pfeffer gut würzen und in die Form füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen und vor dem Servieren 20 Minuten auskühlen lassen.