



RUSSISCHE SAUERRAHMQUICHE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 300 g** Pumpernickel, im Mixer zerkleinert
- 1** Ei(er)
- 2 EL** Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 2** Zwiebel(n), fein geschnitten
- 3** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 2** Karotte(n), gerieben
- 200 g** Weißkraut, fein geschnitten
- 5** Champignons, blättrig geschnitten
- 3** Salzgurken, in feine Streifen geschnitten
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- 60 g** Tomatenmark
- 3** Rote Rübe(n), gekocht
- 1 EL** Gemüsesuppenpulver
- Salz und Pfeffer
- 250 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 2 EL** Maisstärke
- 3** Ei(er)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pumpernickelbrösel mit Ei und geschmolzener Butter gut vermischen und in die Form pressen.
3. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Den unteren Teil der Springform außen mit Alufolie einpacken, damit keine Flüssigkeit austritt.
5. Gemüse (exkl. roten Rüben) in Öl anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und weich garen. Auskühlen lassen.
6. Rote Rüben dazugeben und mit Suppenpulver, Salz und Pfeffer gut abschmecken.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Stärke und Eier dazumischen.
8. Mit dem Gemüse vermischen und auf der Brotkruste verteilen.
9. Nochmals bei 160 °C ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).