



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

### FÜR DEN TEIG

<b>300 g</b>	Mehl, glatt
<b>1 Pkg. [packerl]</b>	Trockenhefe
	Sonnenblumenöl, nach Bedarf
	Wasser, nach Bedarf
	Salz
	Butter, für die Backform

### FÜR DEN BELAG

<b>150 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>600 g</b>	Bergkäse 45 % Fett, gewürfelt
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>2 Stück</b>	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Petersilie, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
	Kümmel

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe vermischen. Wasser, Öl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig ca. ½ Stunde gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Für den Belag Käse, Zwiebel, Eier, QimiQ Saucenbasis und Gewürze vermischen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca 25 Minuten backen ( bis die gewünschte Bräune erreicht ist).