



GEMÜSEQUICHE MIT SCHINKEN IM BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

540 g Tante Fanny frischer Blätterteig, = 2 Packungen

800 g Mischgemüse der Saison, klein gewürfelt

35 g Butter

75 ml Wasser

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

3 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

250 g Schinken, klein gewürfelt

Butter, für die Form

Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Gemüse in Butter und Wasser zugedeckt bissfest dünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Eier und Gewürzen gut vermischen.
5. Schinkenwürfel und Gemüse dazugeben und gut vermengen.
6. Eine vorbereitete Form mit dem Blätterteig auslegen.
7. Gemüse-Schinken-Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Vor dem Servieren 10 Minuten rasten lassen und portionieren.