



BROKKOLI-SCHINKEN-TARTE

QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBEIG

250 g Mehl

125 g Butter

1 Ei(er)

0.5 TL Salz

1 Prise(n) Zucker

FÜR DEN BELAG

500 g Brokkoli

1 Knoblauchzehe(n), halbiert

250 g Rohschinken, in Streifen geschnitten

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

3 Ei(er)

70 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Butter, Ei, Salz und Zucker rasch zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen.
3. Eine Ø 26 cm Springform einfetten. Teig ausrollen und in die Springform geben, dabei einen Rand hochziehen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchten und Backpapier entfernen und weitere 5 Minuten backen.
4. Brokkoli und Knoblauchzehe in Salzwasser 5 Minuten garen, anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe entfernen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Parmesan dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die Hälfte Schinken auf dem Teig verteilen, Brokkoli darauf geben. Den restlichen Schinken darüberlegen, mit dem Guss übergießen und ca. 40 Minuten backen.