



# QUICHE LORRAINE



## QimiQ BENEFITS

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Teig bleibt länger knusprig



## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Cream Base

**150 g** Egg(s)

**200 g** Onion(s), julienne

**100 g** Leek, finely sliced

**60 g** Butter

**200 g** Bacon, diced

**70 g** Red pepper(s), finely sliced

**100 g** Mountain Cheese, grated

**5 g** Salt

**3 g** Pepper, ground

**3 g** Oregano, frisch

## METHOD

1. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten. Speck und Paprika hinzufügen und kurz überkühlen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Käse vermengen.
3. Zwiebelmischung unter die Eiermischung rühren, Gewürze zugeben und den vorbereiteten Teig damit füllen.
4. Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Ei, 3 g Salz, 15 g kaltes Wasser oder fertigen Teig verwenden. Teig zuerst 8 Minuten blind backen, dann befüllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.