



LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BODEN

200 g Farine
100 g Beurre, mou
1 Œuf(s)
25 ml Vinaigre balsamique
Sel

FÜR DIE FÜLLUNG

0.5 Poireau, coupé en julienne
4 Carotte(s), coupé en julienne
1 Poivron rouge, coupé en petits dés
Huile d'olive, pour cuisson
250 g QimiQ Sauce Base
4 Œuf(s)
200 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
2 cs Persil, finement hachées
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Mehl mit Butter, Ei, Essig und Salz zu einem Teig kneten.
3. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, in eine vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Lauch, Karotten und Paprika in Öl anrösten und auskühlen lassen.
6. QimiQ Saucenbasis, Eier, Käse und Petersilie gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Lauchmischung dazumischen und auf dem Teig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).