



RÖSTI-LAUCH-KÜCHLEIN (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g QimiQ Sauce Base

300 g Pomme(s) de terre farineuses, pelée

80 g Beurre

400 g Poireau, coupé en julienne

Sel

Noix de muscade

Poivre blanc

400 g Pâte feuilletée

1 Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Einen Teil der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln dazugeben. Ein Rösti daraus formen, auf beiden Seiten goldgelb braten und würzen. Das Ganze wiederholen.
3. Lauch in der restlichen Butter leicht anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und köcheln lassen, bis der Lauch weich ist und die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Würzen und abkühlen lassen.
4. Die Rösti mit dem Lauch bestreichen. Blätterteig ausrollen und Kreise ausstechen, die ca. 4 cm größer sind als die Rösti. Diese auf den Lauch legen und einschlagen. Leicht stupfen und mit Ei bestreichen.
5. Auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Convotherm ca. 10 Minuten backen.