



QUICHE LORRAINE



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
150 g	Œuf(s)
200 g	Oignon(s), julienne
100 g	Poireau, coupé fin
60 g	Beurre
200 g	, coupé en dés
70 g	Poivron rouge, coupé fin
100 g	Fromage de motagne, râpée
5 g	Sel
3 g	Poivre, moulues
3 g	Oregano, frisch

PRÉPARATION

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.