



LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 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 Base crème, non réfrigéré
3	Œuf(s)
2 cs	Fécule de maïs
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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Stärke und Käse dazumischen und mit Petersilie, 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).