



GEMÜSEQUICHE MIT SCHINKEN IM BLÄTTERTEIG



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

540 g Pâte feuilletée, = 2 paquets

800 g Mix de légumes de la saison, coupé en petits dés

35 g Beurre

75 ml Eau

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

250 g Jambon, coupé en petits dés

Beurre, pour le plat

Farine, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Gemüse in Butter und Wasser zugedeckt bissfest dünsten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Eier und Gewürzen gut vermischen.
5. Schinkenwürfel und Gemüse dazugeben und gut vermengen.
6. Eine vorbereitete Form mit dem Blätterteig auslegen.
7. Gemüse-Schinken-Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Vor dem Servieren 10 Minuten rasten lassen und portionieren.