



# LAUCH-KAROTTEN-KUCHEN



## QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

200 g Farina  
100 g Burro,  
1 Uovo (Uova)  
25 Aceto Balsamico  
Sale

### FÜR DIE FÜLLUNG

0.5 Porro,  
4 Carota (Carote),  
1 ,  
Olio d'oliva,  
250 g QimiQ Sauce Base  
4 Uovo (Uova)  
200 g Formaggio Emmental,  
2 Prezzemolo,  
Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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).