



# EMMENTALERKUCHEN MIT SPECK



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DEN MÜRBTIEG

**250 g** Farina di frumento,

**130 g** Burro

**1** Uovo (Uova)

Sale

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sauce Base

**20 g** Burro

**150 g** Cipolla (Cipolle),

**150 g** Lardo affumicato,

**150 g** Champignoni,

**150 g** Peperone (Peperoni),

**2** Uovo (Uova)

**2** Prezzemolo,

Sale i pepe

Noce moscata

**200 g** Formaggio Emmental,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig zubereiten.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Räucherspeck, Champignons und Paprikaschoten in Butter anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis dazumischen.
4. In die lauwarme Fülle ein verquirltes Ei einrühren, würzen und mit Petersilie verfeinern.
5. Mürbteig auswalken, in eine Auflaufform geben und den Teig am Rand mindestens 3 cm hochziehen.
6. Die Füllung über den Teig verteilen, den Emmentaler darüber streuen.
7. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten goldbraun backen.