



QUICHE LORRAINE



QimiQ VANTAGGI

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



INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Sauce Base

150 g Uovo (Uova)

200 g Cipolla (Cipolle),

100 g Porro,

60 g Burro

200 g ,

70 g ,

100 g ,

5 g Sale

3 g Pepe,

3 g Oregano, frisch

PREPARAZIONE

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.