# QimiQ

## **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	ı
<b>70</b> g	ı
100 g	ı
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.