



# QUICHE LORRAINE



## QimiQ BENEFITS

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



## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>150 g</b>	Egg(s)
<b>200 g</b>	Onion(s), julienne
<b>100 g</b>	Leek, finely sliced
<b>60 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Bacon, diced
<b>70 g</b>	Red bell pepper(s), finely sliced
<b>100 g</b>	Mountain Cheese, grated
<b>5 g</b>	Salt
<b>3 g</b>	Pepper, ground
<b>3 g</b>	Oregano, frisch

## METHOD

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.