

– EUROPA AUF DEM TELLER –

MINI-QUICHES AUS FRANKREICH

Für 10-12 Mini-Quiches

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 20 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
3 große Zwiebeln
8 Scheiben Rohschinken
2 EL Butter
2 Eier
200 ml Sahne
½ TL gemahlene Muskatnuss
etwas schwarzer Pfeffer
etwas Schnittlauch

Vegetarische Alternative: Spinat, Paprika oder Tomaten hinzufügen. (Ohne Schinken muss viel mehr gesalzen werden!)

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Rohschinken ebenfalls klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Schinken darin bei mittlerer Hitze etwa 3–4 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mit Muskatnuss und etwas Pfeffer würzen.

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in ein gefettetes Muffinblech legen und leicht andrücken, sodass kleine Schalen entstehen. Die Zwiebel-Schinken-Mischung gleichmäßig auf die Blätterteigböden verteilen. Anschließend vorsichtig etwas Eiersahne darübergeben. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen, bis die Mini-Quiches goldbraun sind.

Kurz abkühlen lassen und anschließend warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp: Die Mini-Quiches lassen sich wunderbar am Vortag zubereiten. Vor dem Servieren einfach bei 160–180 °C kurz im Backofen erwärmen.