

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Mini Quiche

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Mini Quiche

Mini Quiche

1 Packet(e) Blätterteig

3 Stück(e) Zwiebeln

10 Scheibe(n) Schinken

2 Esslöffel Butter

2 Eier

250 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Schnittlauch

Mini Quiche

1.

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln und den Schinken fein würfeln und dann in einem Topf kurz andünsten.

2. Währenddessen die Eier mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

3. Schneiden Sie aus dem Blätterteig Kreise aus und geben Sie diese in eine gefettete Muffinbackform oder in kleine Papier-Förmchen. Drücken Sie den Rand an den Seiten etwas ran, sodass dieser etwas höher steht.

4. Geben Sie nun zunächst die angedünsteten Schinken und Zwiebeln auf den Teig und dann die Ei-Mischung oben drauf...

5. Zum Schluss noch den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und oben mit drauf geben.

6.

Geben Sie die Mini Quiches nun für ca. 20 Minuten in den Backofen bei 180° C bei Ober-/Unterhitze.

Guten Appetit