

MINI QUICHES



Zubereitung:

Muffinblech ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Blätterteig in ca. 10cm große Kreise ausstechen und in die Ausbuchtungen drücken. Die Zutaten für die Füllung vermengen und in die Formen einfüllen. Die Zutaten für die Eierroyal mit einem Stabmixer verquirlen, abschmecken und darüber gießen. Bei 200 Grad für 20min im Ofen bei Ober-Unterhitze backen.

Schinkenfüllung:

100g Feta, fein gewürfelt
200g Schinken, fein gewürfelt
30g Junglauch, fein gewürfelt
1 EL Petersilie, fein gehackt

Räucherlachsfüllung:

100g Feta, fein gewürfelt
150g Räucherlachs, fein gewürfelt
30g Junglauch, fein gewürfelt
ca. 50g buntes Gemüse, fein gewürfelt
(Zucchini, Paprika)
1 EL Dill und Petersilie, gehackt
Prise Fischgewürz Johanna Maier, Spar Premium

Vegetarische Füllung:

100g Feta, fein gewürfelt
50g Tomaten, klein würfelig
150g Paprika, Zucchini, Auberginen,
klein würfelig
30g Junglauch, fein gewürfelt
Prise Kräutergewürz Johanna Maier, Spar Premium
1 EL Petersilie, fein gehackt

Für die Eierroyal - bei allen Quiche Varianten
gleich:

100g Sahne
3 Eier
je ein Prise Muskat, Salz, Pfeffer

Simpex Muffinblech
Butter und Mehl für die Form

