

Mini-Quiches mit Römerschinken und Gemüse

02.März 2022

Zutaten für 4 Personen

Teig:

200g Mehl
125g Butter (kalt)
1 Eidotter
3 EL Wasser
1 Prise Salz

Füllung:

100g Römerschinken

50g Mozzarella (gerieben)
50g Champignons
1/3 (kleine) Zucchini
1/2 Spitzpaprika
1/4 Lauch
3 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
100ml Schlagobers
2 Eier

Zubereitung Teig

Mehl, Butter und Eidotter zu einem Teig verkneten. Salz hinzufügen und Wasser je nach Bedarf. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Teig nochmals kneten, dünn ausrollen und damit eine große oder mehrere kleine eingefettete Quiche-Formen auslegen. Mehrmals den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitung Füllung

Römerschinken und Gemüse feinwürfelig schneiden. Mit Eiern, Schlagobers und Mozzarella vermengen. Knoblauchzehen hineinpressen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Quiche

Füllung auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) nochmals für ca. 20 Min. goldbraun backen.

