Rezept

Mini-Quiches

Ein Rezept von Mini-Quiches, am 29.04.2024

Zutaten

2	rote Zwiebeln
1	großer säuerlicher Apfel
3 EL	Butter
1	Ei (Größe L)
100 g	Schmant oder Crème fraiche
	frisch geriebene Muskatnuss
	etwa 100 g Gorgonzola dolce
	etwa 1 cm breite Backpapierstreifen
8 Scheiben	Pancetta
3-4 Zweige	Thymian
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g	Sahne
	Salz
1	Lage Blätterteig (etwa 25 × 40 cm, aus dem Kühlregal)
	Muffinblech mit 12 Mulden

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT 12 MINI-QUICHES | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenso wie den Pancetta in feine Streifen schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und schälen, dann feinblättrig aufschneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Pancetta, Zwiebeln und Apfel bei mittlerer Hitze darin anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Pfeffer und etwa der Hälfte des Thymians würzen, vom Herd nehmen. Ei mit Sahne und Schmant oder Crème fraîche in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ein Muffinblech mit der übrigen Butter einfetten. Um die Quiches nach dem Backen leichter aus der Form zu bekommen, legt man jede Vertiefung zusätzlich mit einem Backpapierstreifen aus.

3. Mit einem runden Ausstecher oder Glas 12 Kreise (etwa 9 cm Ø) aus dem Blätterteig ausstechen, mit den Fingern zu kleinen Schälchen formen und in die Mulden der Form setzen. Die Zwiebelmischung gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und jeweils ein Stückchen Gorgonzola daraufsetzen. Die Eiersahne mit einem Esslöffel darübergeben, dabei nur bis 1 cm unter den Rand füllen, damit sie beim Aufgehen im Ofen nicht überläuft. Mit übrigem Thymian garnieren und auf der mittleren Schiene im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen. Schmecken warm und kalt.