Rezept

Mini-Quiches mit Speck und Käse

Ein Rezept von Mini-Quiches mit Speck und Käse, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
75 g	kalte Butter
2	dünne Frühlingszwiebeln
1 TL	Butter
2	Eier (Größe L)
50 g	Greyerzer oder Emmentaler
	schwarzer Pfeffer
4	ofenfeste flache Förmchen (Ø 10-12 cm)
	Mehl zum Arbeiten
	Salz
1	Eigelb (Größe M)
1 Scheibe	Räucherspeck (ca. 100 g)
1 EL	frisch gehackte glatte Petersilie
125 g	Crème fraîche
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Förmchen fetten. Das Mehl in eine Schüssel geben. 1 kräftige Prise Salz darüberstreuen. Die Butter in kleinen Stücken und das Eigelb dazugeben. Alles mit möglichst kalten Händen schnell zu einem gleichmäßigen Teig verkneten, dabei 1-2 TL eiskaltes Wasser unterkneten. Den Teig in vier Portionen teilen, diese jeweils auf etwas Mehl rund ausrollen und in die Förmchen drücken. Den Rand etwas hochziehen. Die Förmchen mit dem Teig mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen für den Belag Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Darin bei mittlerer bis starker Hitze den Speck leicht anbraten. Frühlingszwiebeln unterrühren und ganz kurz mitbraten. Petersilie unterrühren, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

3. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mit dem Schneebesen Eier und Crème fraîche verrühren. Den Käse grob reiben und darunterrühren. Die Masse vorsichtig salzen und kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die vorbereiteten Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken, dann herausnehmen.

5. Die gebackenen Teigböden jeweils mit der Speckmischung belegen und die Eiermischung darübergießen. Alles im heißen Ofen 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Quiches aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 5 Min. ruhen lassen. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.