

Rezept

# Mini-Rosenkohl-Quiche

Ein Rezept von Mini-Rosenkohl-Quiche, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>1 Rolle</b> Blätterteig (Kühlregal)	<b>20</b> Rosenkohlröschen
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>200 g</b> Sahne (30 % Fett)
<b>125 g</b> Speckwürfel	<b>100 g</b> geriebener Gouda
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen, vierteln und mit je 1 Viertel 1 Tarteförmchen auskleiden. Teigländer andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Teigboden mit einer Gabel einstechen.
2. Rosenkohl abbrausen und Strunk abschneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Kohl in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Für die Quichefüllung Eier und Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in eine Pfanne knusprig braten und unter die Sahne-Mischung heben.
4. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 225 °C). Sahne-Speck-Mischung in die Tarteformen gießen. Rosenkohl auf die Tarteformen verteilen und mit Käse bestreuen.
5. Tartelettes auf unterster Schiene ca. 20 Minuten backen und servieren.