

Feta-Schinken-Quiche

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min.

Zutaten für 12 Stück

1 Pkg. Blätterteig

Eierroyal

80 ml Obers

3 Eier

Muskat

Salz

Pfeffer

Füllung

100 g Feta fein gewürfelt (oder Emmentaler)

100 g Schinken fein gewürfelt

1 Junglauch fein gewürfelt (oder Schnittlauch)

Muffinblech

Butter u. Mehl für die Form

Balsamicocreme zum Garnieren und Schnittlauch



Zubereitung:

Muffinblech ausbuttern und mit Mehl bestäuben, Blätterteig in ca. 10 cm große Kreise ausstechen und in die Ausbuchtungen drücken.

Füllung:

Die Zutaten für die Füllung vermengen und in die Formen füllen.

Die Zutaten für die Eierroyal mit einem Schneebesen verquirlen abschmecken und darüber gießen.

Bei 200 Grad für 20 Minuten bei Ober/Unterhitze backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Zum Anrichten 2 Schnittlauchstängel und Balsamicocreme

Weinempfehlung:

ein Bierchen (Kalter Weißwein geht auch)

Kochabend:

05. Okt, 2022 / Jürgen H.