



www.besserbissen.de

Mini-Quiches mit Strudelteig

Für 12 Törtchen

1 Paket Strudelteig in ca. 15 x 15 cm große Quadrate schneiden.

Eine 12er-Muffin-Backform mit flüssiger Butter bestreichen und jede Form mit einem Filo-Blatt auslegen. Dieses wieder mit Butter bestreichen und so zwei weitere Lagen Teig hineinlegen.

100 g	Bauchspeck	fein würfeln und in einer Pfanne leicht bräunen
1	Zwiebel	schälen, sehr fein würfeln und mit dem Speck glasig anschwitzen.

Die Zwiebel- und die Speckwürfel gleichmäßig auf die Teig-Schälchen verteilen.

100 g	Roquefort	in 12 Stückchen teilen und diese ebenfalls verteilen.
-------	-----------	---

4	Eier	in eine Schale aufschlagen.
100 g	Gruyère	fein gerieben und
200 ml	Sahne	sowie
50 ml	Milch 3,5 %	zufügen und alles mit einem Schneebesen gut verquirlen.

1/4 Bd.	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unterrühren.
---------	--------------	--

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und nicht zu voll in die einzelnen Muffin-Vertiefungen mit dem Teig gießen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Quiches etwa 20 min backen. Der herausstehende Studelteig sollte goldbraun und knusprig sein.

Mit etwas Piment D'Espelette (geräuchertes Paprikapulver) würzen.

Dazu passt z.B. ein grüner Salat mit French-Dressing.