



Miniquiche mit Ziegenkäse und Tomaten

Zutaten für 1 Quiche-Form oder kleine Quiche-Förmchen

Teig:

200 g Mehl , 100 g weiche Butter , in Stücken, 50 g Wasser , ½ TL Salz

Belag

15 Kirschtomaten, 200 g Gouda, geraspelt, 200 g Ziegenfrischkäse, 3 Eier, 200 g Sahne, ¼ TL Pfeffer , 2 Prisen Salz, 1 Prise Muskat

Zubereitung

Teig:

Alle Teigzutaten in einen Mixtopf geben zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine gefettete Quiche- oder Springform (Ø 26 cm) geben, auf dem Boden flachdrücken und ca. 2 cm am Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel einstechen und 20 Minuten im Backofen blind vorbacken.

Belag:

Gouda, Ziegenkäse, Eier, Sahne, Pfeffer, Salz und Muskat vermischen. Nach Ablauf der Vorbackzeit die Eimasse auf den Teig geben und mit den Cherry-Tomaten belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten fertig backen.

Backtemperatur: **180°**

Quiche Lorraine

Zutaten: 3- 4 Zwiebeln, 150 g Speckwürfel, 200g Emmentaler, 4 Eier, 100 ml Sahne

Teig wie oben zubereiten. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl Speck und Zwiebeln anbraten bis die ertsen Zwiebeln leicht braun werden. Die anderen Zutaten untermischen und auf den vorgebackenen Teig geben. Bei 180 °C backen bis der die Quiche goldgelb ist.