

Mini-Quiches

(12 PORTIONEN)

300 g Mehl
1 Prise Salz
150 g kalte Butter
1 Zwiebel
180 g Möhren
180 g Kohlrabi
1 Eßl. Öl
150 g Erbsen(tiefgekühlt)
200 g Schmand
2 Eier (Kl. M)
4 Eßl. Parmesan
Pfeffer

Mehl mit Salz mischen. Butter in kleinen Stücken und 50 ml kaltes Wasser zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle formen. In Klarsichtfolie wickeln und 20 Min. kalt stellen.

Zwiebel, Möhren und Kohlrabi putzen, schälen und klein würfeln. Zwiebeln in heißem Öl 2 Min. dünsten. Möhren und Kohlrabi zugeben und bei mittlerer Hitze 4 Min. mit dünsten. Erbsen zugeben und weitere 2 Min. dünsten. Schmand mit 1 Ei, 1 Eigelb und Käse verrühren und mit dem Gemüse vermischen. Salzen und pfeffern.

Teig in 12 Scheiben schneiden. Teigscheiben in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs drücken, sodass der Boden und der Rand ausgelegt sind. Eiweiß verquirlen, Teig damit bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 10 Min. vor backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Blech aus dem Ofen nehmen, Gemüse- Schmand Mischung einfüllen und die Quiches weitere 20-25 Min. goldgelb backen.