

# Miniquiche mit Gemüse.

 **45 Min.**

Arbeitszeit

 **70 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

## Zutaten für 12 Stücke:

g kalte Butter

g Mehl und mehr für die Arbeitsfläche

TL Salz

Eier (M) (z.B. Naturgut)

EL kaltes Wasser

g Möhren

EL Olivenöl (z.B. Naturgut)

g Erbsen TK (z.B. Naturgut)

g Sahne

g Schmand

EL 6-Kräutermischung TK (z.B. Naturgut)

g Gouda

Etwas Salz und Pfeffer

EL Muskatnuss, gerieben

## Zubereitung:

**1** Butter in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Mehl, Salz, 1 Ei und Wasser zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Währenddessen 3 Eier 9 Min. kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben (mindestens 12) schneiden.

**3** Möhren schälen und fein würfeln.

**4** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhrenwürfel darin 5 Min. anbraten. Dann die Erbsen hinzufügen und alles weitere 5 Min. braten.

**5** Für den Guss die restlichen 3 Eier mit dem Schneebesen verquirlen, dann Sahne, Schmand sowie die Kräutermischung unterziehen. Käse reiben und hinzufügen. Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**6** Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig 3 mm dick ausrollen. Dann 10 cm große Kreise ausstechen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Kreise ausstechen, bis es insgesamt 12 Stück sind.

**7** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**8** Eine Muffinform mit Sonnenblumenöl einfetten. In jede Mulde einen Teigling geben, leicht andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

**9** Das Gemüse gleichmäßig in den Mulden verteilen, den Guss angießen und obenauf je eine Eierscheiben legen. Die Mini-Quiches ca. 25 Min. backen und heiß oder kalt genießen.

**PENNY.**