4 Mini Tomaten Quiches

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Zwiebel
- 80 g Speckwürfel
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 80 g geriebener Parmesankäse
- 2 Ei (M)
- 200 g Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel, Speck und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten und zum Abkühlen zur Seite stellen.
- Frischkäse, Sahne, Parmesankäse und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Blätterteig auseinanderrollen, 4 kreisrunde Formen a.16 cm Durchmesser ausstechen, den Bätterteig in die Tarteformen einlegen und mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.
- In jede Tarteform einen Esslöffel der Zwiebelmischung auf den Boden verteilen und mit der Frischkäse-Masse auffüllen. Tipp: Ein kleiner Rand vom Blätterteig sollte, nach dem einfüllen der Masse, noch zu sehen sein.
- Kirschtomaten waschen, abtupfen und als kleine Rispe auf die Törtchen legen.
- Im vorgeheizten Backofen die Tomaten Quiche auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Tomaten Quiche in den Tarteformen für 10 Minuten auskühlen lassen, danach lösen und warm genießen.

Portionsgröße: 4 Mini Tarteformen 12 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©