



Mini-Quiches aux champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400g Kuchen- oder Blätterteig
- 500g Champignons
- 2dl Rahm
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika
- Butter

ZUBEREITUNG

8–12 Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Teig belegen. Einstechen. Champignons in Scheiben schneiden und in heisser Butter kurz dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Champignons in die Förmchen verteilen. Eier und Rahm verklopfen, mit Salz, Muskat und Paprika würzen und über die Pilze giessen. Im vorgeheizten Ofen bei guter Hitze ca. 30 Minuten backen.

Variante: Mit den Champignons Zwiebeln oder Lauchringli mitdämpfen.

Servieren: Heiss oder warm, zusammen mit grünem Salat.