



Mini-Quiches mit Schinken und Lauch

Zutaten

- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 2 Ei(er)
- 150 g Lauch
- 50 g Rohschinkenwürfel
- 300 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben
- 1 Beutel MAGGI Fix für Nudel Schinken Gratin

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen und in ein Stück pro Portion schneiden. Muffinblech mit kaltem Wasser ausspülen. Die quadratischen Blätterteigplatten in je eine Vertiefung auf dem Muffinblech geben und etwas andrücken.
3. Ei(er) in einer Schüssel verquirlen.
4. Lauch in halbe Ringe schneiden und zusammen mit Rohschinkenwürfel, Crème fraîche, Käse und MAGGI Fix für Nudel-Schinken Gratin zu den verquirlten Eiern geben und mischen.
5. Die Schinken-Lauch-Füllung in die Muffinformen geben. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	204 kcal
Fett	15 g
Protein	6 g

- 🕒 45 Minuten
- ⊕ 12 Portionen