



Herzhafte Miniquiches mit Feta

Zutaten

- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g Fetakäse
- 40 g schwarze Oliven, entsteint
- 30 g Butter
- 400 g Pizza-Fertigteig a.d. Kühlregal
- 4 Ei(er)
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel Maggi Fix für Bratwurst Bolognese
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Fetakäse abtropfen lassen und würfeln. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Mit zimmerwarmer Butter die Mulden eines Muffinblechs ausfetten. Aus dem Pizza-Fertigteig ca. 8 cm große Kreise ausstechen und damit die Mulden des Muffinblechs auskleiden. In einer Schüssel Paprika, Feta und Oliven mischen und in die ausgekleideten Mulden des Muffinblechs verteilen.
4. Ei(er) mit Sahne und Maggi Fix für Bratwurst Bolognese verrühren. Crème fraîche unterrühren und den Guss auf die Miniquiches verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren noch 5 Min. ruhen lassen. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	238 kcal
Fett	15 g
Protein	8 g

🕒 55 Minuten

⊕ 12 Stück