

Eat, letters and deco

RACLETTE-QUICHES

Ergibt 6 Quiche

Tartelette-Förmchen von 10 cm Ø

♥ schnell / einfach / vegetarisch

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 20 min

Zutaten:

1 rechteckig ausgewallter Kuchenteig

1 EL Paniermehl

Belag

1 Bund Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und wenig vom Grün
in feine Streifen geschnitten

1/2 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

4 Scheiben Raclettekäse, klein gewürfelt (ca. 140 gr)

etwas Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Guss

1 dl Halbrahm

2 EL Doppelrahm

2 Eier

etwas getrockneter Rosmarin oder Provence Kräuter

Zubereitung:

1. Den Teig etwas grösser im Durchmesser als die Förmchen, ausstechen.
2. In die bebutterten und bemehlten Tarteletteförmchen auslegen und mit einer Gabel dicht einstechen. Das Paniermehl auf die Teigböden streuen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.
3. Den Backofen auf 200 Grad / Umluft einstellen.
4. In einer Schüssel alle Zutaten für den Guss gut verquirlen. Nun die Frühlingszwiebeln, die Radieschen, die Kräuter und die Raclettekäse-Würfeli begeben.
5. Alles gut vermischen. Mit dem Knoblauchpulver, dem Salz und dem Pfeffer gut abschmecken.
6. In der untersten Rille im Ofen bei 200 Grad / Umluft / 20 min backen. Sofort servieren!

Zu den leckeren Raclette-Quiche passt ein gemischter Saisonsalat. Die Quiche können auch kalt gegessen werden, zb. für ein Picknick oder lassen sich auch gut bei 230 Grad in 5 min nochmals aufbacken.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Jelinda K.



Eine Rezept-Kreation von Belinda Kern für Raclette Suisse