



Ölz Butter Toast Mini Quiches mit Speck & Champignons

Leckeres Rezept für die Weihnachtstage für 12 Portionen



Zutaten

12 Scheiben Ölz Butter Toast
75 g Speckwürfel
75 g Cheddar
½ rote Zwiebel
100 ml Milch
2 Eier
2-3 Champignons
Frische Petersilie
Olivenöl

Zubereitungszeit

30 min

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Zwölf Scheiben Ölz Butter Toast auflegen. Mit einem Becher oder Glas runde Formen ausstechen. (Ein Kreis pro Toastscheibe.)
3. Die ausgestochenen Kreise mit einem Nudelholz dünner rollen.
4. Eine Muffin-Backform mit Öl bepinseln.
5. Die Toast-Kreise nun vorsichtig in die Formen drücken und dann für circa 5 Minuten in den Ofen schieben, bis der Toast etwas trocken & knusprig wird. (So wird das Brot später nicht zu schnell von der flüssigen Masse weich.)
6. Für die Füllung: Eine halbe rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne anbraten.
7. Den Cheddar in kleine Stücke schneiden.
8. Champignons in Scheiben schneiden.
9. Milch, Eier, etwas Petersilie (gehackt), Salz & Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
10. Nun werden die Toast-Formen befüllt. Zuerst Speck, Cheddar & Champignons. Dann mit der Milch-Ei-Mischung auffüllen. Hier so zügig wie möglich arbeiten und die Mini-Quiches schnell in den Ofen schieben, damit das Toastbrot sich nicht aufweicht.
11. Für 10–15 Minuten backen.
12. Die Mini-Quiches aus dem Ofen holen & genießen.