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 vorheizen:
Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Toast vorbereiten:
Zwölf Ölz Butter Toast Scheiben auf eine Arbeitsfläche legen. Mit einem Becher oder Glas runde Formen ausstechen (je ein Kreis pro Toastscheibe). Die ausgestochenen Kreise mit einem Nudelholz dünner rollen.

3. Muffinform vorbereiten & Toast vorbacken:
Eine Muffin-Backform mit etwas Öl bepinseln. Die ausgerollten Toast-Kreise vorsichtig in die Muffinformen drücken. Für ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Toastschalen leicht knusprig sind. (So bleiben sie später stabil und weichen nicht zu schnell auf.)

4. Füllung vorbereiten:
Eine halbe rote Zwiebel fein würfeln. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und die Zwiebel dazugeben, bis beides schön angeröstet ist. Cheddar in kleine Stücke schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

5. Ei-Mischung anrühren:
In einer Schüssel Milch, Eier, gehackte Petersilie, Salz & Pfeffer gut verquirlen.

6. Mini-Quiches befüllen:
Die vorgebackenen Toast-Schälchen zuerst mit Speck, Cheddar & Champignons befüllen. Anschließend zügig mit der Milch-Ei-Mischung auffüllen. Sofort in den Ofen schieben, damit das Toastbrot nicht aufweicht.

7. Backen:
Für 10–15 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist.

8. Servieren & Genießen:

Die fertigen Mini-Quiches aus der Form nehmen und direkt warm servieren!