



Mini-Topinambur-Quiche

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 20 min **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 12 mini-quiches

- Briseè-Teig 2
- Topinambur 500 g
- Crème fraîche 200 ml
- Milch 70 ml
- Grana Padano 50 g
- Eier 2
- Fontina-Käse 50 g
- Salz nach Geschmack
- Lorbeer 1 Blatt
- Pfeffer nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra

Den zuvor geschälten und gehackten Topinambur in einer Pfanne mit etwas Öl 5 Minuten lang anbraten;

70 ml Milch dazugeben und weitere 5 Minuten mit dem Lorbeerblatt kochen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen und den Topinambur zu einer Creme pürieren, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Topinamburcreme in eine Schüssel umfüllen und die Sahne, die verquirlten Eier und den geraspelten Käse dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.



Den Fontina in Würfel schneiden.

Aus dem Teig mit Hilfe eines Ausstechers sechs Scheiben ausstechen und in eine Muffinform legen, dabei darauf achten, dass der Teig gut am Rand haftet;

Die Topinambur-Mischung in die sechs Teigscheiben füllen und in jede Quiche einen Würfel Fontina-Käse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen oder bis die Oberfläche goldbraun ist.

