

DINNERLY



XXL Special: Mini-Quiches mit Ziegenkäse und Roter Bete, serviert an Wildkräutersalat



30-40min



2 personen

Zu einer Party mit Freunden gehört natürlich das gemeinsame Essen! Für das gemütliche Treffen zum Jahresausklang hat unsere Köchin Mary-Linh sich eine köstliche Kreation ausgedacht: Erdige Rote Bete mit frischen Kräutern und cremiger Ziegenfrischkäse kommen in handlichen Mini-Quiche-Häppchen daher, die als feine Vorspeise mit Wildkräutersalat oder als Fingerfood auf dem Buffet serviert werden können. Raffiniert!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 20g verse kruidenmix: bieslook & citroentijm
- 1kg voorgekookte rode bieten
- 4 biologische eieren ³
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g wildekruidenmelange

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el melk ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl peper en zout
- 30ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- muffin bakvorm
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 664kcal, vet 40.2g, koolhydraten 48.4g, eiwit 21.4g



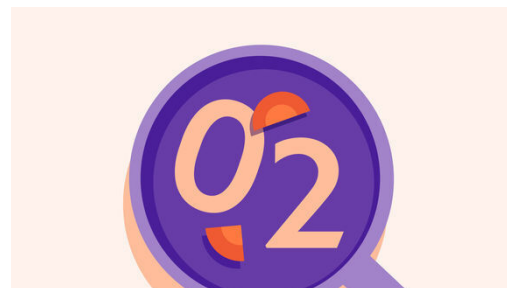
1. Rote Bete vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** im Kühlschrank aufbewahren, bis er verwendet wird. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. 1–2 **Rote Beten** beiseitelegen, die **übrigen Roten Beten** grob raspeln und mit den **Kräutern**, ½TL Salz und etwas Pfeffer vermengen.



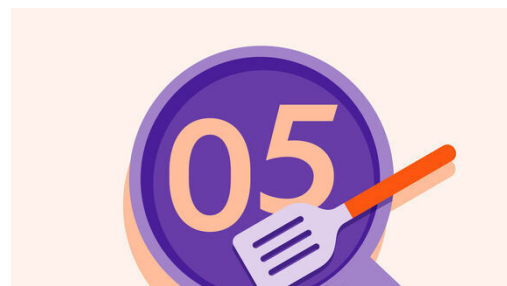
4. Salat zubereiten

Die **Mini-Quiches** im vorgeheizten Ofen 15–20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist. Währenddessen die **übrigen Roten Beten** aus Schritt 1 in dünne Scheiben schneiden und den **übrigen Käse** mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln.



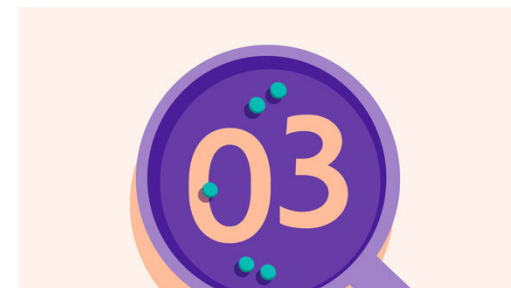
2. Eiermischung zubereiten

Die **Eier** in einem hohen Gefäß (mit einem Stabmixer) schaumig aufschlagen, dann den **Ziegenfrischkäse**, 2EL Milch, 1 kräftige Prise Salz und etwas Pfeffer zugeben und mit einem Stabmixer glatt pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Kurz vor dem Servieren den **Wildkräutersalat** und die **Rote-Bete-Scheiben** unterheben, den **Salat** mit den **Käsespänen** garnieren und die **Mini-Quiches** mit dem **Salat** servieren.



3. Quiches füllen

Eine Muffinform mit etwas Olivenöl einfetten. Den **Teig** in so viele Quadrate schneiden, wie die Muffinform Backmulden hat, dann die Quadrate in die Backmulden legen. Der **Teig** sollte an den Seiten etwas hochstehen. Die **geraspelten Beten** und die **Eiermischung** gleichmäßig auf die Backmulden verteilen, dann die ½ des **Käses** fein darüberreiben.



6. Wieder warm werden

Die **Mini-Quiches** können am nächsten Tag problemlos aufgewärmt werden: Dazu die Quiches Raumtemperatur annehmen lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (180°C Umluft) ca. 15Min. aufbacken.