

Kleine Chorizo-Quiches

Knusprig-würzige, französisch-spanische Verbindung. Käse und Wurst aus Spanien geben den krossen „Franzosen“ Saft und Pfeffer!



Bild: Einwanger, Klaus-Maria

Zutaten

150 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
100 g Manchego, 4 Eier (Größe M)
150 g Crème fraîche
90 g Weizenmehl
500 ml Milch
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Die Förmchen mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Chorizo klein würfeln, in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten und zur Seite stellen. Den Manchego reiben.
2. In einer Rührschüssel die Eier mit der Crème fraîche schaumig schlagen. Das Mehl dazusieben und unterarbeiten. Milch, Käse und Chorizo zugeben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig auf die vorbereiteten Förmchen verteilen und die Quiches im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Dazu passt ein Paprikasalat mit Zwiebelringen und Oliven.