



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Champignon Quiche Cups

Champignon Quiche Cups

10 Scheibe(n) Toastbrot

50 g Butter

1 Schalotte

150 g Champignons

20 g Weizenmehl

100 ml Wasser

1 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

Etwas Salz & Pfeffer

2 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

100 ml Sahne

1 Ei

Champignon Quiche Cups

1. Backofen auf 200° C vorheizen.

Große Kreise aus dem Toastbrot ausstechen und dünn ausrollen. Toastkreise in 30 g geschmolzener Butter wenden und dann in die Vertiefungen eines Muffinblechs drücken, sodass sie ein Cup bilden.

Schalotte fein würfeln. Wenige Champignons halbieren (später für die Dekoration) und die restlichen Champignons in dünne Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und alle Pilze und Schalotten anbraten. Halbierte Champignons aus der Pfanne nehmen. Mehl über die restlichen Champignons streuen und leicht anschwitzen.

Wasser und Brühe zufügen und verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Worcester Sauce würzen. Ei mit Sahne verquirlen und dann unterrühren. Die Masse in die Toast Cups füllen und mit den halbierten Champignons dekorieren. Quiche Cups ca. 10 min. backen.

Tipp: Mit dem übrigbeliebenen Toast kannst du ganz einfach Croutons zubereiten!