Quiche-Häppchen

Zutaten

10

- 10 Blätterteigscheiben
- 10 Eier
- 625 ml Kochsahne
- 625 g gemischte Käsesorten (Blauschimmel, Ziegenkäse, Brie)
- 250 g geriebener Käse
- 190 g Bresc Pesto di basilico
- 125 g Bresc Schwarze Kalamata Oliventapenade
- 30 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- Kresse

Zubereitung

Kleine Quiche-Förmchen mit den Blätterteigscheiben belegen und die Unterseite mit einer Gabel einstechen. Das Pesto auf dem Boden verteilen. Die Sahne mit den Eiern mischen und die verschiedenen Käsesorten in der Masse zerbröseln. Die Frischkäsemischung auf die Quiche-Formen verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Quiche bei 150 °C 45 Minuten backen. Quiche abkühlen lassen und in Stückchen schneiden. Die Stückchen mit schwarzer Oliventapenade, den marinierten Kirschtomaten und der Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikum-Pesto 1000g

Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g