

# Mini-Quiches mit Paprika und Feta

Tapas heißen die kleinen Happen, die gerne zu Wein und Bier gereicht werden und die man eher aus Spanien kennt. Diese „Tapas-Kultur“, die Genuss und Geselligkeit leicht miteinander verbindet, hat den Sprung mühelos auch in unsere Region geschafft. So bringt die regionale Abwandlung einen hohen Genussfaktor mit sich.



## Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 250 g)  
2 Eier  
100 ml Milch  
1 rote Paprika  
150 g Feta  
Kräuter beliebig  
Salz, weißer Pfeffer



## Zubereitung

Benötigt wird 1 Backform für Mini-Quiches oder 1 Muffinform.

Den Backofen auf 210° C (Gas Stufe 4, Umluft 190°C) vorheizen.

Mit einem Glas runde Taler gleichmäßig aus dem Blätterteig ausstechen. Der Durchmesser sollte etwas größer sein als die Mulden der Muffinform. Die Mulden mit Öl auspinseln. Die Teigtaler in die Mulden legen und etwas eindrücken. Eier und Milch in einen Mixbecher geben, würzen und verquirlen.

Paprika und Feta in feine Würfel schneiden und vermischen. In jede Mulde 1 EL Eiernmilch und dazu etwa 1 TL Paprika-Feta Mischung setzen.

Ca. 15 – 17 Minuten backen.

*Guten Appetit!*