



## Mini-Quiches mit Dost und Brennnesseln

### Zutaten:

300 g Mehl  
 200 g Butter  
 1 TL Salz  
 1 Ei  
 200 g Cocktailtomaten  
 150 g Schafskäse  
 3 Eier  
 1 – 2 EL gehackte Blätter von Dost (auch Blüten) und Brennnesseln  
 Pfeffer, frisch gemahlen  
 evtl. etwas Salz  
 Öl zum Einfetten der Muffinform

### Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Etwa ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Cocktailtomaten und Schafskäse in kleine Würfelchen schneiden. Dost und Brennnesseln waschen, trockenschleudern und hacken. Die Eier in eine Schüssel geben, mit den gehackten Wildkräutern, den Tomaten- und Schafskäsewürfeln, frisch gemahlenem Pfeffer und evtl. etwas Salz verrühren.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz auf etwas Mehl ca. 0,5 cm dick auswellen. Mit einem runden Ausstecher Kreise aus dem Teig ausstechen.

Die Muffinform mit etwas Öl einfetten und dann die ausgestochenen Kreise in die Mulden drücken. Dabei sollte ein Rand von etwa 1 cm entstehen. In jede kleine Quiche etwa 2 Teelöffel Füllung geben.

Auf der mittleren Schiene etwa 18 – 19 Minuten goldgelb backen.

Die Mini-Quiches können heiß oder auch abgekühlt serviert werden.