

# Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

---

## Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

---

## Spinat-Quiche mit Feta

Extra saftig. Extra käsig. Spinat mit Feta ist ein Klassiker unter den unzähligen Quiche-Varianten. Weil ich die Füllung so sehr liebe, backe ich diese Quiche-Sorte ausnahmsweise in einer hohen Form statt in der klassischen flachen Tarteform. Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen, wenn du an den knusprigen Mürbeteigboden und den leicht geschmolzenen Schafskäse denkst? Du kannst die Prise Muskat schon förmlich

riechen und kannst es nicht abwarten, in die cremige Füllung einzutauchen? Dann ab an den Herd und los geht das Quiche backen!

---

## **Königspasteten mit Frikassee**

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.

---

## **Kartoffelquiche**

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Kartoffelquiche vereint knusprigen Mürbeteig mit cremiger Füllung. Wir lieben die Quiche mit Gruyerekäse, machen aber auch sehr gerne eine vegetarische Tarteversion mit Emmentaler. Die Quiche lässt sich dabei super vorbereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch intensiver.

---

# Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

---

# Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichen Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

---

# Zwiebeltarte

Knuspriger Mürbeteig, butterweiche Rotwein-Schalotten und ein großzügiger Schuss dunkler Balsamico. Das ist das Geheimnis meiner dunkel violett schimmernden Zwiebeltarte, die nicht nur unheimlich köstlich, sondern sogar vegan ist. Am liebsten sie als Vorspeise auf einem Salatbett, doch oftmals können wir nicht widerstehen und machen gleich eine elegante Hauptspeise draus.

---

# Spargel-Quiche

So einfach und doch so beeindruckend! Mit einer Spargel-Quiche bringst du einen Hauch Eleganz auf den Teller und sorgst beim nächsten Brunch für verzückte Blicke. Nicht nur wegen des Farben- sondern vor allem wegen des Aromenspiels. Also nichts wie ran an den Herd und verzaubere dich und deine Gäste mit diesem kleinen Meisterwerk.

---

# Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

---

# Mini-Quiche ohne Boden

Klein. Würzig. Elegant. Mini-Quiches sind eine schicke Vorspeise oder Brunch-Komponente. Und ohne Boden besonders schnell zubereitet. Dann darf es auch ganz schlicht sein. Zwiebeln, Schmand, Eier. Viel mehr brauchen diese kleine Eierkuchen nicht. Natürlich kannst du aber auch andere

Einlagen für deine Quiche verwenden.

---

# Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse

Knuspriger Teig, fruchtige Äpfel und warm schmelzender Ziegenkäse – herzhaft belegte Flammkuchen sind einfach herrlich. Ich belege sie meistens ganz spontan nach Lust und Laune, in den kalten Monaten kommt diese Komposition aus Ziegenkäse und Äpfeln aber am häufigsten auf den Tisch. Kross gebacken sind sie ein herrlicher Snack und eignen sich optimal als Vorspeise oder Fingerfood. Für den großen Hunger gibt es dann einfach die doppelte Portion.