

Trüffelondue-Quiches mit Chicoréesalat

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN
FÜR EIN MINI-MUFFINSBLECH
MIT 12 VERTIEFUNGEN VON JE CA. 1/2 DL,
GEFETTET

QUICHES

80 g Coop Fine Food Gourmet-Fondue mit Trüffel

1 Ei, verknüpft

1 EL Weissmehl

wenig Muskat

1/2 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25x21 cm)

SALAT

3 EL Weissweinessig

3 EL Sonnenblumenöl

1 EL Baumussöl

wenig Muskat

Salz, Pfeffer nach Bedarf

600 g Chicorée, 12 Blätter beiseite gelegt,

Rest in ca. 5 mm breiten Streifen

50 g Baumüsse, grob gehackt, geröstet



QUICHES: *Fonduemischung mit Ei und Mehl verrühren, würzen, kühl stellen.*

Kuchenteig bündig auf das vorbereitete Muffinsblech legen, Vertiefungen leicht eindrücken. Äussere Ränder wenn nötig abschneiden und Teigresten in die Vertiefungen verteilen, andrücken, mit einer Gabel dicht einstechen. Entlang den Vertiefungen mit einem Teigradchen längs und quer durchschneiden, sodass 12 kleine Quadrate entstehen, Käsemasse in die Vertiefungen verteilen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

SALAT: *Weissweinessig und alle Zutaten bis und mit Baumussöl in einer Schüssel verrühren, würzen.*

Servieren: Beiseite gelegte Salatblätter auf 4 Teller verteilen, Salatstreifen mit der Sauce mischen, darauf anrichten, Nüsse darüberstreuen, Quiches daneben anrichten.