Tartelettes mit Pfifferlingen

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300g Weizenmehl
125g Butter
3 Eier
3 EL Wasser
400g Pfifferlinge
80g durchwachsener Speck
Salz & Pfeffer
200ml Milch
200g Frischkäse
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Das Mehl, kalte Butter, 1 Ei, 1/2 TL Salz und 3 EL Wasser mit den Knethaken oder den Händen verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Pfifferlinge putzen und große Pilze klein schneiden.
In einer Pfanne die Speckwürfel auslassen, die Pfifferlinge dazugeben und ca. 5 Minuten mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Eier verquirlen und mit Milch und Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Teig vierteln und in die Mini-Quiche-Formen passen. Das geht gut mit den Fingern. Den Rand hochziehen. Speck und Pfifferlinge auf die Formen verteilen. Mit der Frischkäse-Milch-Masse übergießen und ca. 20-25 Minuten backen.

Lindchen schmeckt