



Mini Zwiebel-Lauch Chüechli

Zutaten (für 24 Stück)

Kleine Muffinform, ca. ø 4cm

100g geriebener Gruyère

- 400g Zwiebeln, gehackt
- 400g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- ½ EL Butter
- 0.5dl Weisswein
- 2 Eier
- 5dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss



Zubereitung

1. Butter warm werden lassen, Lauch und Zwiebeln andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt weich dämpfen. Deckel entfernen und die entstandene Flüssigkeit ausdampfen lassen.
Die Lauch-Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und auskühlen-
2. Mit einer Schere den Teig mitsamt dem zugehörigen Backtrennpapier in Quadrate von ca. 7x7cm schneiden und diese zusammen mit dem Trennpapier in jede Vertiefung der Muffinförmchen legen und leicht andrücken.
3. Die Böden der einzelnen Teigförmchen mit wenig Käsemischung bedecken und mit der Lauch-Zwiebelmasse zu etwa $\frac{3}{4}$ auffüllen
4. Eier und Rahm gut verquirlen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vorsichtig in die einzelnen Förmchen über die Lauch-Zwiebelmasse giessen.
5. Im auf 220° vorgeheizten Ofen während etwa 15 Minuten backen.