

Gemüse-Tortilla Quiche

35–40 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. In einer Schüssel Eier, Sahne, Salz, Kotányi italienische Kräuter und Senf miteinander verquirlen.
2. Die Tortilla in eine Tortenform (oder eine Kuchenform) legen. Spinat, Erbsen, Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten und Fetakäse auf die Tortilla schichten, dann die Ei-Mischung darüber gießen. Mit Parmesan bestreuen.
3. 17–20 Minuten backen, bis die Ei-Mischung fest ist und das Gemüse gar ist.
4. Die Quiche vor dem Aufschneiden und Servieren etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Tortilla
3	Eier
100 ml	Sahne
1 TL	Senf
1 TL	Italienische Kräuter
0.25 TL	Himalayasalz
30 g	Babyspinat
100 g	Erbsen
0.5	Frühlingszwiebel
20 g	Getrocknete Tomaten
100 g	Feta
30 g	Parmesan, gerieben