



Kecskesajtos quiche bébispenóttal és répával

🕒 40–50 Perc 

Elkészítés

- 1 Kenjük ki egy piteformát, majd béleljük ki a tésztával. Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra.
- 2 Szurkáljuk meg villával a tésztát. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a habtejszínt, a Veggy Classic fűszerkeveréket és az összemorzolt kecskesajtot. Öntsük a keveréket a piteformába.
- 3 Mossuk meg és hosszában vágjuk félbe a répákat. Mossuk meg a spenótot.
- 4 Nyomkodjuk a répát a kecskesajtos masszába. Ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal.
- 5 Süssük a quiche-t 170 °C-on légkeveréses fokozaton 35 percig.
- 6 Szeleteljük fel a quiche-t, és szedjük tányérokra.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Kész pitetészta
5	Tojás
250 ml	Habtejszín
150 g	Kecskesajt
1 ek.	Fenyőmag
200 g	Bébirépa
1	Marék bébispenót
1 csomag	♦ Veggy Classic fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

