

Quiche cu Tortilla și Legume

— Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

1	Tortilla
3	Ouă
100 ml	Smântână
1 linguriță	Mușstar
1 linguriță	Verdețuri italiene
1 praf	Sare
30 g	Baby spanac
100 g	Mazăre
1 fir	Ceapă verde
20 g	Roșii uscate la soare
100 g	Brânză feta
30 g	Parmezan ras

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 190°C. Într-un bol, bate ouăle împreună cu smântâna, sarea, Kotányi Verdețuri italiene și mușstarul.
2. Așază tortilla într-o tavă de plăcintă (sau într-o formă de tort). Pune în straturi spanacul, mazărea, ceapa verde, roșiile uscate și brânza feta peste tortilla, apoi toarnă amestecul de ouă. Presară deasupra parmezanul ras.
3. Coace timp de 17-20 de minute, până când ouăle sunt bine închegate, iar legumele sunt gătite.
4. Lasă quiche-ul să se răcească timp de 5 minute înainte de a-l tăia și servi.