



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1	Tortilla
3	Ouă
100 ml	Smântână
1 linguriță	Muștar
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

Quiche cu Tortilla și Legume

🕒 — Min. 

Pregătire

- 1 Preîncălzește cuptorul la 190°C. Într-un bol, bate ouăle împreună cu smântâna, sarea, Kotányi Verdețuri italiene și muștarul.
- 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 încheiate, iar legumele sunt gătite.
- 4 Lasă quiche-ul să se răcească timp de 5 minute înainte de a-l tăia și servi.

