



Quiche din brânză de capră cu baby spanac și morcovi

🕒 40–50 Min. 🍷 🍷 🍷

Pregătire

- 1 Unge tava și pune aluatul. Preîncălzește cuptorul la 170°C (392°F).
- 2 Folosește o furculiță pentru a face găuri în bază. Într-un bol, combină oul, smântâna de gătit, Veggy Classic și brânza de capră sfărâmată. Toarnă compoziția într-o tavă de quiche.
- 3 Spală morcovii și taie-i în jumătate pe lungime. Spală spanacul.
- 4 Distribuie morcovii, astfel încât toate ingredientele să fie bine acoperite de compoziție. Asezonează cu sare de mare și piper măcinat.
- 5 Coace tarta quiche timp de 35 minute la 170 °C (338 °F) folosind setarea de ventilare.
- 6 Taie tarta quiche în felii, servește pe farfurii și savurează.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 plic	Aluat de quiche gata preparat
5	Ouă
250 ml	Smântână de gătit
150 g	Brânză de capră
1 lingură	Semințe de pin
200 g	Morcovi baby
1	Baby spanac, o mână
1 plic	♦ Archive: Veggy Classic amestec de aseasonare
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe

