

Quiche din brânză de capră cu baby spanac și morcovi

40–50 Min.

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 asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe

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.