

TIPP: Kann auch mit Rucola und Tomaten auf dem Teller garniert werden.

Quiche-Tartelette mit Aubergine, Zucchini und Frühlingszwiebeln

Für 10 Tartelettes:
.....

10 Tartelettes, Art. 35010

2 ½ kleine Auberginen

2 ½ kleine Zucchini

300 g Sahne

2 Eier

1 Eigelb

Frühlingszwiebeln

Olivenöl

Sojasauce (Tamari)
.....

- 1 Auberginen, Zucchini und Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse 5 Minuten anbraten.
- 2 Tartelette mit Gemüse befüllen. Anschließend Sahne und Eier mit der Soja-Sauce vermengen und über dem Gemüse verteilen.
- 3 Im vorgewärmten Backofen 10 Minuten bei 180 °C fertig backen.