

Quiche vegetarisch



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Quiche-Tartelettes, 8,5 cm (Art. 93696)
- 250 g Tofu, in Würfel geschnitten
- 200 g Champignon-Duxelles
- 200 g aufgetauter, trockener Blattspinat
- 1 Strauß frischer Koriander
- 20 Cherry-Tomaten
- Sojasauce (Tamari)
- 300 g Sahne
- 2 Eier
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Quiche auf ein Blech verteilen.

Mit Duxelles und Spinat füllen.
Anschließend gehackten Koriander und Tofu-Käse darauf verteilen.

Sahne und Eier mit der Soja-Sauce vermischen (nach eigenem Geschmack; enthält viel Salz). Über die Quiches verteilen und mit 2 Cherry-Tomaten pro Quiche verzieren.

Im vorgewärmten Backofen 10 Minuten bei 180 °C fertig backen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH