

QUICHE MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

PRODUKTE

 5 PORTIONEN

 25 MIN

 SCHWER

1 Packung Garden Gourmet
Vegane Filet-Stückchen

1 kleine Zucchini

1 kleine Aubergine

1 rote Zwiebel

100 g grüne Spargelspitzen

200 ml Pflanzliche Milch

100 g Kirschtomaten

50 ml vegane Kochcreme oder
Crème Fraiche

80 g geriebener veganer Käse

2 EL Maismehl

300g Quiche- oder Tarteteig

getrockneter Oregano

Basilikum zum Garnieren

Öl zum Braten

Salz und Pfeffer

Gönne dir diese köstliche vegane Quiche mit unseren marinierten Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style. So lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Die Zucchini und Aubergine in Stücke und die Zwiebel in Ringe schneiden.

2. Zubereitung Gemüse und Sensational Filet-Stückchen

Das Gemüse einige Minuten in etwas Öl braten, mit Oregano bestreuen und abkühlen lassen. Den Spargel blanchieren (1 Minute in kochendem Wasser) und unter kaltem Wasser abspülen. Tomaten halbieren. Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style gemäß den Anweisungen auf der Verpackung braten.

3. Backofen vorheizen

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Quicheform mit dem Teig auslegen. Die pflanzliche Milch mit der veganen Kochcreme oder Crème Fraiche, dem Käse und der Maismehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zubereitung Quiche

Die Quiche auf ein Backblech legen und anschließend das gebratene Gemüse, die Tomaten und die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style in der Quiche verteilen. Die Saucen Mischung darauf verteilen und den Spargel hinzugeben.

5. Es kann angerichtet werden!

Die Quiche ca. 40 Minuten backen. Mit frischem Basilikum garnieren und z. B. mit Rucola-Salat, Olivenöl und Balsamico-Essig servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**