



Quiche mit mortadela, champignons und arakacha



Tempo de preparaçãoDemorado





Com quem?
Mit der Familie

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



1 dl Gallo Natives Olivenöl Extra Clássico

- 1 Packung fertiger mürbeteig (ungesüßt)
- 6 Eier
- 100ml Sahne
- · 400ml Halbfette milch
- 200g Mortadela
- 100g Champignons
- 50g Arakacha
- Gemahlener pfeffer nach Belieben

Modo de preparação

Den in feine Streifen geschnittenen Mortadela in Olivenöl anbraten und sobald er fertig ist, die in Scheibchen geschnitten Champignons hinzugeben.

Eier zusammen mit der Milch und den Eiern schlagen, bis sie gut vermischt sind.

- Eine Tortenform mit dem Teig auskleiden, die leicht angebratene Mortadella und die Pilze hinzufügen Den Teig in einer Form ausdrücken und die Champignons und den Mortadela darauf platzieren. Einen Schuss Olivenöl darübergeben.
- Die Eiermischung darüberschütten und mit Arakacha bestreuen.
- 5 Für 25 bis 30 Minuten bei 175°C im Ofen backen.
- 6 Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Produtos utilizados



Clássico Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide