



Spiralized gemüsetorte



Categoria
Gallo Essige



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Chef



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
8 pessoas

Ingredientes



25ml Gallo Portweinessig

- Mürbeteigboden, 1 stück
- 5 eier, extra groß
- 500ml teilentrahmte milch
- 250g karotten
- 200g zucchini
- salz, gemahlener pfeffer und muskatnuss, nach bedarf

Modo de preparação

1

Das Gemüse mit einem Messer oder einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Diese Streifen mit der Hälfte des Portweinessigs in Wasser kochen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen.

2

Legen Sie den Mürbeteigboden in eine Quicheform. Die Gemüsestreifen aufeinanderfolgend von der Mitte aus aufrollen und dabei drei Fingerbreiten am Rand Platz lassen.

3

Die Eier mit der Milch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den übrigen Portweinessig auf die Pie gießen. Im Ofen bei 175 °C (347° F) backen, bis sie fest und knusprig ist.

Produtos utilizados



Portweinessig

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide