



## Tortilla Quiche

---

Zutaten für 2 Personen:

2 Tortillafladen, groß

1-2 Hand voll Spinat

6-8 Cocktailtomaten

1 Frühlingszwiebel

1 Pkg. Mozzarella

4 Eier

2 EL Weizenmehl

etwa 350 ml Milch

Salz und Pfeffer

Die Tortillafladen werden einzeln, entweder in einen Tortenring, oder einen kleinen Backofen festen Topf gesetzt. Die Tortillafladen sollten etwa 2-3 cm am Rand hochstehen.

Nun fülle ich in je einen Fladen die Hälfte vom Spinat, die in Hälften geschnittenen Cocktailtomaten und die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel. Den Mozzarella in Stücke schneiden und auf dem Gemüse verteilen.

Die Eier werden mit 2 Esslöffel Mehl und Milch verquirlt. Die Gesamtmenge soll bei 550-600 ml liegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun wird je die Hälfte vom Guss über die gefüllten Fladen verteilt.

Bei 200°C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Mit Salat servieren.

*Tipp: Die Tortillaquiche schmeckt auch ausgekühlt richtig gut und ist ideal für ein kaltes Buffet, oder zum Picknick.*

