Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Spinatquiche mit Räucherlachs

Zubereitung

1. Eier und Obers verquirlen, mit etwas BONA Geschmacksöl Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Tarteform mit Pflanzenöl bestreichen, anschließend mit Quicheteig auslegen und andrücken.
3. Teig mit Räucherlachs, halbierten Kirschtomaten und Blattspinat gleichmäßig belegen.
4. Ei-Obers-Gemisch über die Einlade gießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
5. Bei ca. 170 Grad Celsius (Umluft) für 40-45 Minuten backen bis der Boden goldgelb ist und die Eimasse gestockt ist.

Zutaten

- 1 Quicheteig (300 g)
- 200 g Räucherlachs
- 100 g frischer Blattspinat
- 100 g Kirschtomaten
- Frischer Basilikum
- 200 ml Schlagobers
- 4 Eier
- 100 g Parmesan (gerieben)
- BONA Pflanzenöl
- BONA Geschmacksöl Zitrone
- Salz, Pfeffer