

**TIPP:** Kann auch mit Rucola und Tomaten auf dem Teller garniert werden.

## Quiche-Tartelette mit Aubergine, Zucchini und Frühlingszwiebeln

Für 10 Tartelettes:

.....  
**10 Tartelettes „rund“, Ø 69 mm,  
 neutral, Art. 98393**  
**2 ½ kleine Auberginen**  
**2 ½ kleine Zucchini**  
**300 g Sahne**  
**2 Eier**  
**1 Eigelb**  
**Frühlingszwiebeln**  
**Olivenöl**  
**Sojasauce (Tamari)**  
 .....

- ❶ Auberginen, Zucchini und Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse 5 Minuten anbraten.
- ❷ Tartelette mit Gemüse befüllen. Anschliessend Sahne und Eier mit der Soja-Sauce vermengen und über dem Gemüse verteilen.
- ❸ Im vorgewärmten Backofen 10 Minuten bei 180 °C fertig backen.