



Torillaquiche

Zutaten für 2 Personen:

1 großer Wrapfladen

3 Eier

100 ml Milch

200 g Cottage Cheese

2 EL Käse, gerieben

1 TL Italienischer Kräuter

Salz und Pfeffer

1 Stück Zucchini

1 – 2 Tomaten

½ rote Zwiebel

1 Mozzarellakugel

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt. Eine runde Auflaufform mit Öl auspinseln und den Wrapfladen darin platzieren.

Für die Füllung werden die Eier gemeinsam mit der Milch und dem Cottage Cheese verrührt. Den geriebenen Käse hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig würzen. Die Masse wird in den Wrap, in der Auflaufform, gegossen. Der Zucchini, die Tomaten und die Zwiebel werden, wie der Mozzarella, in Scheiben geschnitten.

Das Gemüse und en Mozzarella auf der Wrapfüllung verteilen und die vegetarische Wrapquiche bei 180°C etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren noch abkühlen lassen, da sie dann erst eine schnittfeste Konsistenz bekommt.

Kann warm und kalt genossen werden.

