

schneller

Feta-Auflauf

Ihr braucht dazu:

3 Eier
1 Pkg. Feta (Schafskäse ca. 200g)
100g Schinken
100g Käse (z.B. Gauda)
Salz, Pfeffer
1 TL Kürbisgewürz „Hokkaido“ *)



Und so geht's:

Die Eier verquirlen und in eine Auflaufform gießen.

Den Schafskäse würfelig schneiden und in die verquirlten Eier legen.

Salz, Pfeffer & das Kürbisgewürz vermengen und über den Schafskäse/die Eier streuen.

Zum Schluss mit Schinken & Käse bedecken und bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 20 - 30 Minuten backen.



*) Life Earth Gewürze **Bio & Fairtrade** www.lifeearth-gewuerze.at

Die Life Earth Gewürzmanufaktur wurde im Jahr 2015 in Kindberg in der Steiermark gegründet. Hier werden mit viel Leidenschaft hochwertige Rohgewürze, Gewürzmischungen und Tees produziert und vertrieben.

Die getrockneten Gewürze und Kräuter werden möglichst schonend geschnitten, gemahlen und weiterverarbeitet. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe so lange wie möglich im hohen Ausmaß erhalten



Gutes Gelingen! 