



義大利麵烘蛋 2人份

用溫度烘出濃郁的蛋香、蔬菜的鮮甜，用熱度溫暖餐桌上的心靈！簡單的食材與步驟就可以學到義大利媽媽讓家人「再忙，也要回家吃飯」的料理魔法喔！

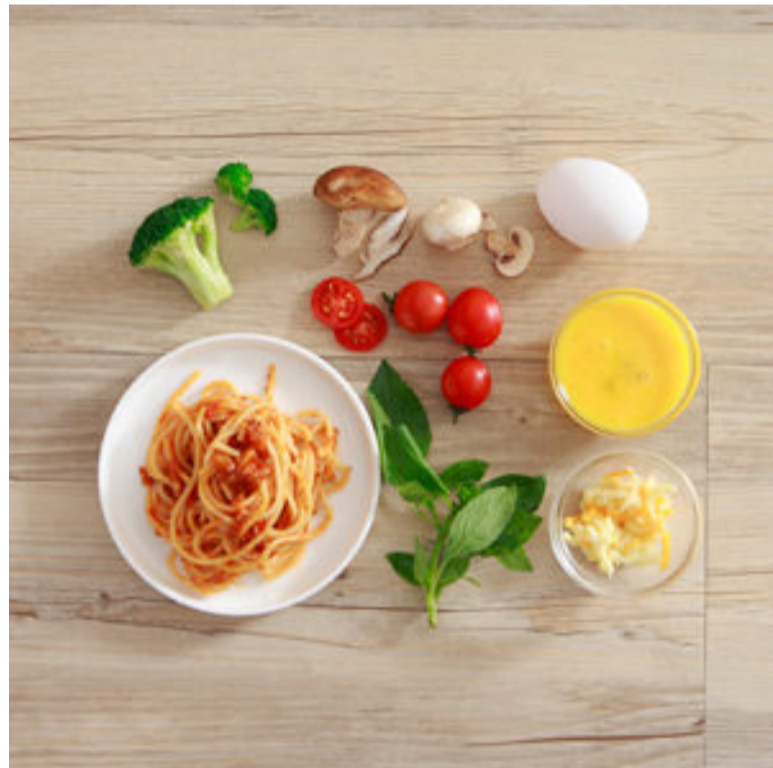


桂冠蕃茄肉醬義大利麵



雞蛋、綠花椰菜、新鮮菇類、九層塔、小蕃茄、起司絲

步驟說明



步驟 1

將喜愛的菇類與小蕃茄切片，九層塔摘取適量，花椰菜切碎丁以利均勻散落於烘蛋中。



步驟 2

將微波好的蕃茄肉醬義大利麵加入蛋液中，再加入九層塔、菇類、小蕃茄及花椰菜攪拌均勻倒入派模中。用烤箱以180°C烤15分鐘即可。