



SPANISCHE FRITTATA MIT WÜRZIGEM GRILLGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Vermindert Verfärbungen
- Vermindert Hautbildung
- Bain-marie- und Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FRITTATA

100 g

16 Ei(er)

Salz und Pfeffer

30 ml Olivenöl

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Kartoffeln geschält, klein gewürfelt

50 g rote Peperoni, klein gewürfelt

10 g Peterli, fein gehackt

50 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], fein gehackt

FÜR DAS DRESSING

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 ml Tomatensaft

20 ml Rotweinessig

30 ml Olivenöl

10 ml Limettensaft

Tabasco

15 g Knoblauch, fein gehackt

10 g Koriander, fein gehackt

Kreuzkümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

FÜR DAS GRILLGEMÜSE

300 g Peperoni(s), entkernt

300 g Zucchini, in Scheiben geschnitten

300 g Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten

300 g Tomate(n), fest

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C vorheizen.
2. Für die Frittata: QimiQ Saucenbasis mit Eiern gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl sautieren, bis die Kartoffeln weich sind. Peperoni, Peterli und Chorizo dazugeben und 1 Minute braten. Ei-Mischung dazugeben und gut verrühren. In eine befettete backfeste Form gießen und im vorgeheizten Backofen backen bis die Masse fest wird.
4. Für das Dressing: Alle Zutaten in einem Mixer aufmischen und 3 Stunden kühlen. Vor dem Gebrauch gut durchrühren.
5. Das Gemüse gut würzen und grillen. Mit dem Dressing marinieren und mit der warmen Frittata servieren.