



KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g

60 g Butter

300 g Festkochende Kartoffeln, geschält

200 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

80 g Lauch, fein geschnitten

100 g rote Peperoni, gewürfelt

5 Ei(er)

100 g Saurer Halbrahm

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

Rosmarin, gehackt

100 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], in Scheiben geschnitten

120 g Schaffrischkäse

ZUBEREITUNG

1. Eine feuerfeste Pfanne oder Auflaufform mit Butter gut ausstreichen.
2. Kartoffel- und Zucchinischnitten auf dem Boden der Form verteilen und restliches Gemüse darüber streuen.
3. QimiQ Saucenbasis, Eier, Sauerrahm und Gewürze gut miteinander vermischen und über das Gemüse giessen.
4. Chorizo und Schaffrischkäse auf der Frittata verteilen und bei indirekter, kleiner Hitze und geschlossenem Deckel am Griller backen.