



GEMÜSE-EIERSCHWÄMME-FRITTATA



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, Ø 28 CM

250 g	QimiQ Rahm-Basis
8	Scheibe(n) Schwarzbrot, 0,5 cm dick geschnitten
600 g	Zucchini, in Scheiben geschnitten
300 g	Pfifferlinge, tiefgefroren
90 g	Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
350 g	rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten
10 g	Knoblauch, gehackt
10 g	Salz
Prise(n)	Pfeffer
Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen
Prise(n)	Kümmel, gemahlen
40 ml	Olivenöl
7	Ei(er)
600 g	Kartoffeln geschält, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170° C (heißluft) vorheizen.
2. Den Boden der Form mit Schwarzbrot­scheiben auslegen.
3. Zucchinis­cheiben in heissen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Eierschwämme, rote Zwiebeln, rote Peperoni und Gewr­ze im Olivenöl ansautieren.
5. Ungekhltes QimiQ Classic glatt rhren. Eier dazugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechselungsweise in die Form schichten und mit QimiQ-Eier-Mischung bergiessen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.