



# 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** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**60 g** Butter

**400 g** Festkochende Kartoffeln, geschält

**300 g** Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

**80 g** Lauch, fein geschnitten

**1** 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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Sauerrahm und Gewürze dazugeben und gut vermischen. Die Masse über das Gemüse gießen.
4. Chorizo und Schaffrischkäse auf der Frittata verteilen und bei indirekter, kleiner Hitze und geschlossenem Deckel am Griller backen.