



FRITTATA MIT FETAKÄSE UND OLIVEN



QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g

654 g Vollei(er)

35 g Zwiebel(n), gewürfelt

150 g Feta, zerbröselt

45 g Divina Kalamata Oliven, geviertelt

40 g Poblanochili, gewürfelt

80 g Räucherspeck, gewürfelt

40 g rote Peperoni, gewürfelt

Baguette, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Eine bebutterte Bratpfanne mit den getoasteten Baguettescheiben auslegen und Zwiebeln, Paprika, Oliven und Feta darauf verteilen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Käse und Eier gut verrühren.
3. Backofen auf 165°C vorheizen.
4. Überguss auf den anderen Zutaten verteilen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.