



GEMÜSE-EIERSCHWÄMME-FRITTATA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 28 CM Ø

250 g

300 g Zucchini, in Scheiben geschnitten

300 g Pfifferling, frisch

100 g Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

300 g rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten

10 g Knoblauch, gehackt

Salz

Pfeffer

Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

40 ml Olivenöl

4 Ei(er)

600 g Kartoffeln geschält, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170° C (Heißluft) vorheizen.
2. Zucchinischeiben in heissen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.
3. Eierschwämme, rote Zwiebeln, rote Peperoni und Gewürze im Olivenöl ansautieren.
4. QimiQ Saucenbasis und Eier gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechslungsweise in die Form schichten und mit QimiQ-Eier-Mischung übergießen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.