



GEMÜSE-FETA-FRITTATA



QimiQ VORTEILE

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



15



mittel

Tipps

Statt Zucchini können auch Auberginen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 28 CM Ø

125 g

1 Zucchini, in Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

120 g Blattspinat

0.5 Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

0.5 rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

6 Ei(er)

150 g Kartoffeln geschält, geschält, in Scheiben geschnitten

50 g Feta

ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zucchinischeiben in heissen Olivenöl beidseitig anbraten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Blattspinat, rote Zwiebel, roten Peperoni und Gewürze in Olivenöl ansautieren.
4. QimiQ Saucenbasis und Eier gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln, Zucchini, Feta und die Spinatmasse abwechselnd in eine Auflaufform schichten und mit QimiQ Mischung übergießen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.