



GEMÜSE-EIERSCHWAMMERL-FRITTATA



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE, Ø 28 CM

250 g QimiQ Base crème

8 Scheibe(n) Schwarzbrot_Tranche(s) de pain noir, 0,5 cm dick geschnitten

600 g Courgette(s), coupé en tranches

300 g

90 g Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

350 g Poivron rouge, in feine Streifen geschnitten

10 g Ail, haché

10 g Sel

pincée Poivre

pincée Noix de muscade, moulues

pincée Cumin, moulues

40 ml Huile d'olive

7 Œuf(s)

600 g Kartoffeln, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

PRÉPARATION

1. Backofen bei 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Den Boden einer Form mit Schwarzbrotsscheiben auslegen.
3. Zucchinischeiben in heißen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Eierschwammerl, rote Zwiebeln, rote Paprika und Gewürze im Olivenöl ansautieren.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier dazugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechselnd in die Form schichten und mit QimiQ-Eier-Mischung übergießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.