



KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



QimiQ AVANTAGES

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Beurre

400 g , pelée

300 g Courgette(s), in dünne Scheiben geschnitten

80 g Lauch, coupé fin

1 Poivron rouge, coupé en dés

5 Œuf(s)

100 g Demi-crème acidulée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

, haché

100 g , coupé en tranches

120 g Schaffrischkäse

PRÉPARATION

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 dazumischen. Die Masse über das Gemüse gießen.
4. Chorizo und Schaffrischkäse auf der Frittata verteilen und bei indirekter, kleiner Hitze und geschlossenem Deckel am Grill backen.