



FRITTATA MIT FETAKÄSE UND OLIVEN



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g

654 g Vollei(er)

35 g Oignon(s), coupé en dés

150 g Feta, émietté

45 g Divina Kalamata Oliven, coupé en quartiers

40 g Poblanochili, coupé en dés

80 g Lard fumé, coupé en dés

40 g Poivron rouge, coupé en dés

Baguette, coupé en tranches

PRÉPARATION

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.