



SPANISCHE FRITTATA MIT WÜRZIGEM GRILLGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Vermindert Verfärbungen
- Vermindert Hautbildung
- Bain-marie- und Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FRITTATA

- 100 g** QimiQ Sahne-Basis
- 16** Ei(er)
Salz und Pfeffer
- 30 ml** Olivenöl
- 100 g** Zwiebel(n), fein gehackt
- 200 g** Kartoffeln, geschält, klein gewürfelt
- 50 g** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- 50 g** Chorizo [Spanische Paprikasalami], fein gehackt

FÜR DAS DRESSING

- 100 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 400 ml** Tomatensaft
- 20 ml** Rotweinessig
- 30 ml** Olivenöl
- 10 ml** Limettensaft
Tabasco
- 15 g** Knoblauch, fein gehackt
- 10 g** Koriander, fein gehackt
Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer

FÜR DAS GRILLGEMÜSE

- 300 g** Paprikaschote(n), entkernt
- 300 g** Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 300 g** Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten
- 300 g** Tomate(n), fest
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C vorheizen.
2. Für die Frittata: QimiQ Saucenbasis mit Eiern gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl sautieren, bis die Kartoffeln weich sind. Paprika, Petersilie und Chorizo dazugeben und 1 Minute braten. Eimischung dazugeben und gut verrühren. In eine befettete backfeste Form gießen und im vorgeheizten Backofen backen bis die Masse fest wird.
4. Für das Dressing: Alle Zutaten in einem Mixer aufmischen und 3 Stunden kühlen. Vor dem Gebrauch gut durchrühren.
5. Das Gemüse gut würzen und grillen. Mit dem Dressing marinieren und mit der warmen Frittata servieren.