



KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Butter

300 g Festkochende Kartoffeln, geschält

200 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

80 g Lauch, fein geschnitten

100 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

5 Ei(er)

100 g Sauerrahm 15 % Fett

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

Rosmarin, gehackt

100 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], in Scheiben geschnitten

120 g Schaffrischkäse

ZUBEREITUNG

1. Eine feuerfeste Pfanne oder Auflaufform mit Butter gut ausstreichen.
2. Kartoffel- und Zucchinischeiben auf dem Boden der Form verteilen und das restliche Gemüse darüber verteilen.
3. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Sauerrahm und Gewürze gut vermischen und über das Gemüse gießen.
4. Chorizo und Schaffrischkäse auf der Frittata verteilen und bei indirekter, kleiner Hitze und geschlossenem Deckel am Griller backen.