



# GEMÜSE-EIERSCHWAMMERL-FRITTATA



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, Ø 28 CM

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>8</b>	Scheibe(n) Schwarzbrot, 0,5 cm dick geschnitten
<b>600 g</b>	Zucchini, in Scheiben geschnitten
<b>300 g</b>	Eierschwammerl, tiefgefroren
<b>90 g</b>	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>350 g</b>	Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten
<b>10 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>10 g</b>	Salz
<b>Prise(n)</b>	Pfeffer
<b>Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>Prise(n)</b>	Kümmel, gemahlen
<b>40 ml</b>	Olivenöl
<b>7</b>	Ei(er)
<b>600 g</b>	Kartoffeln, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Den Boden einer Form mit Schwarzbrotsscheiben auslegen.
3. Zucchinischnitten in heißem 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.