



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 Classic, ungekühlt

60 g Butter

400 g Festkochende Kartoffeln, geschält

300 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

80 g Lauch, fein geschnitten

1 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 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 Grillen backen.