



FRITTATA MIT FETAKÄSE UND OLIVEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

100 g	QimiQ Sahne-Basis
654 g	Vollei(er)
35 g	Zwiebel(n), gewürfelt
150 g	Feta, zerbröseln
45 g	Divina Kalamata Oliven, geviertelt
40 g	Poblanochili, gewürfelt
80 g	Räucherspeck, gewürfelt
40 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Baguette, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

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.