



# GEMÜSE-EIERSCHWAMMERL-FRITTATA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 28 CM Ø

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**300 g** Zucchini, in Scheiben geschnitten

**300 g** Pfifferling, frisch

**100 g** rote Zwiebel(n), fein geschnitten

**300 g** Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten

**10 g** Knoblauch, gehackt

Salz

Pfeffer

**Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

**40 ml** Olivenöl

**4** Ei(er)

**600 g** Kartoffeln, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zucchinis Scheiben in heißen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Eierschwammerl, rote Zwiebeln, rote Paprika und Gewürze im Olivenöl ansautieren.
4. QimiQ Sahne-Basis und Eier gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechselnd in die Form schichten und mit QimiQ-Eier-Mischung übergießen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.