



# GEMÜSE-FETA-FRITTATA



## QimiQ VORTEILE

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



15



mittel

## Tipps

Statt Zucchini können auch Auberginen verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 28 CM Ø

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Zucchini, in Scheiben geschnitten
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>120 g</b>	Blattspinat
<b>0.5</b>	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>0.5</b>	Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
<b>1 Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>6</b>	Ei(er)
<b>150 g</b>	Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten
<b>50 g</b>	Feta

## ZUBEREITUNG

1. Backofen bei 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zucchinischnitten in heißem Olivenöl beidseitig anbraten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Blattspinat, rote Zwiebel, roten Paprika und Gewürze in Olivenöl ansautieren.
4. QimiQ Sahne-Basis und Eier gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln, Zucchini, Feta und die Spinatmasse abwechselnd in eine Auflaufform schichten und mit der QimiQ Mischung übergießen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.