



# KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



## QimiQ BENEFITS

- Oven baked dishes remain moist for longer
- Full taste with less fat content
- Problem-free reheating possible



25



easy

## INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

**375 g** QimiQ Classic, unchilled

**60 g** Butter

**400 g** Waxy potatoes, peeled

**300 g** Courgette(s), thinly sliced

**80 g** Leek, finely sliced

**1** Red pepper(s), diced

**5** Egg(s)

**100 g** Sour cream 15 % fat

Salt

Black pepper, freshly ground

Ground nutmeg, ground

Rosemary, chopped

**100 g** Chorizo [Spanish paprika salami], sliced

**120 g** Sheep's cream cheese

## METHOD

1. Eine feuerfeste Pfanne oder Auflaufform mit Butter gut ausstreichen.
2. Kartoffel- und Zucchinischnitten 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 Grill backen.