



FRITTATA MIT FETAKÄSE UND OLIVEN



QimiQ AVANTAGES

- Bel encroûtement
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g QimiQ Sauce Base

654 g Œuf(s) complet(s)

35 g Oignon(s), coupé en dés

150 g Feta, émietté

45 g , coupé en quartiers

40 g Piment Poblano, coupé en dés

80 g Lard fumé, coupé en dés

40 g Poivron rouge, coupé en dés

, coupé en tranches

PRÉPARATION

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.