



GEMÜSE-EIERSCHWAMMERL-FRITTATA



QimiQ VANTAGGI

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

250 g	QimiQ Classic
8	Fetta(-e) di pane nero, 0,5 cm dick geschnitten
600 g	Zucchini,
300 g	
90 g	Cipolla rossa (Cipolle rosse),
350 g	,
10 g	Aglione,
10 g	Salz
	Pepe
	Noce moscata,
	Cumino,
40	Olio d'oliva
7	Uovo (Uova)
600 g	Patate, pelate, in dünne Scheiben geschnitten

PREPARAZIONE

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