



KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



QimiQ VANTAGGI

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

375 g	QimiQ Classic,
60 g	Burro
400 g	Patate cerose,
300 g	Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
80 g	Porro,
1	,
5	Uovo (Uova)
100 g	Panna acida, 15 % di grassi
	Sale
	Pepe nero,
	Noce moscata,
	Rosmarino,
100 g	Chorizo [Salami spagnolo con paprica],
120 g	Ricotta pecorina

PREPARAZIONE

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 Griller backen.