



FRITTATA MIT FETAKÄSE UND OLIVEN



QimiQ VANTAGGI

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

INGREDIENTI PER 10

100 g QimiQ Sauce Base

654 g Uovo intero

35 g Cipolla (Cipolle),

150 g Feta,

45 g ,

40 g Peperoncini Poblano,

80 g Lardo affumicato,

40 g ,

,

PREPARAZIONE

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.