



# GEMÜSE-EIERSCHWAMMERL-FRITTATA



## QimiQ BENEFITS

- Bake stable
- Full taste with less fat content
- Quick and simple preparation
- Problem-free reheating possible



25



easy

## INGREDIENTS FOR 1 TARTE FORM, Ø 11 INCHES

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>8</b>	Slice(s) of brown bread, 0,5 cm thick
<b>600 g</b>	Zucchini, sliced
<b>300 g</b>	Chanterelles, frozen
<b>90 g</b>	Red onion(s), finely sliced
<b>350 g</b>	Red bell pepper(s), finely shredded
<b>10 g</b>	Garlic, minced
<b>10 g</b>	Salt
<b>pinch(es)</b>	Pepper
<b>pinch(es)</b>	Nutmeg, ground
<b>pinch(es)</b>	Caraway seeds, ground
<b>40 ml</b>	Olive oil
<b>7</b>	Egg(s)
<b>600 g</b>	Potatoes, peeled, thinly sliced

## METHOD

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 Küchentuch 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.