



KARTOFFEL-CHORIZO-FRITTATA



QimiQ BENEFITS

- Oven baked dishes remain moist for longer
- Full taste with less fat content
- Problem-free reheating possible



25



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

375 g QimiQ Classic, room temperature

60 g Butter

400 g Waxy potatoes, peeled

300 g Zucchini, thinly sliced

80 g Leek, finely sliced

1 Red bell pepper(s), diced

5 Egg(s)

100 g Sour cream 15 % fat

Salt

Black pepper, freshly ground

Nutmeg, ground

Rosemary, minced

100 g Chorizo, sliced

120 g Sheep's cream cheese

METHOD

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 Grill backen.