

LIEBLINGSFRITTATA

Zutaten für 1 Person

Zeitaufwand ca. 20 min

- 2 Eier
- 1 Schuss Sahne
- 1 Schuss Milch
- 1 kleine Kartoffel gekocht
- 1 EL Parmesan
- 1 Handvoll Erbsen
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss gerieben
- 1 EL Rapsöl

1. Eier in eine Schüssel geben, einen Schuss Sahne und einen Schuss Milch dazugeben. Die Kartoffel schälen und einfach gleich in die Schüssel „hineinblattln“. Erbsen, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazugeben. Alles verrühren.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Eiermasse darin verteilen und etwas stocken lassen. Zwischenzeitlich das Backrohr einschalten. Ich benutze ein Multifunktionsgerät (Dampfgarer und Backrohr in einem) und wähle die Grillstufe mit 200°C.
3. Wenn die Eiermasse gestockt ist, gebe ich die Pfanne kurz ins Backrohr bis meine Frittata eine schöne leicht braune Farbe hat. Jetzt ist sie fertig!
4. Achtung: Der Pfannenstil wird sehr heiß! Also vergiss nicht, einen Topflappen zu benützen! Bitte nicht die Finger verbrennen ;-)
Die Frittata auf einen Teller geben und mit einer Schüssel grünen Salat genießen. Ich habe auch meistens einen Joghurt-Sauerrahm-Dip vom Vortag über, welchen ich dazu esse. Ich liebe diese Kombination einfach!

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen!

Deine friedrosa