Erdäpfel-Erbsen-Frittata

Die Erdäpfel-Erbsen-Frittata ist eine wunderbare Eierspeise. Dieses einfache aber schmackhafte Rezept mag die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

300 g	Kartoffeln (festkochend)
200 g	Erbsen (frisch)
3 Stk.	Schalotten
6 Stk.	Eier
4 EL	Créme frâiche
1 EL	Senf
150 g	Käse (gerieben)
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch (frisch, geschnitten)

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfel-Erbsen-Frittata** die Erbsen palen. Die Schalotten schälen und fein zerhacken. Die festkochenden Erdäpfel schälen, waschen und in Würfel schneiden.

2. Salzwasser zum Kochen bringen und die Erdäpfel etwa 10 Minuten garen. In den letzten Minuten der Garzeit die Erbsen hinzugeben und garen. Abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

4. Die Eier in eine Schüssel schlagen, mit Senf und Créme frâiche verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Olivenöl in einer großen feuerfesten Pfanne erhitzen, Erdäpfel, Schalotten und Erbsen zirka 2 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier-Masse darüber gießen und zirka 5 Minuten anbacken.

6. Die Pfanne von der Kochplatte nehmen, Käse darüber verteilen und im Backofen etwa 12 Minuten überbacken. Abschließend mit Schnittlauch garnieren.

Tipp

Zur Erdäpfel-Erbsen-Frittata eine Schnittlauch Sauce und einen grünen Salat servieren.