Frittata in der Pfanne

Die Frittata in der Pfanne ist ein köstliches Gericht für Kochanfänger. Egal ob als Hauptgericht oder Jause zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

200 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
50 g	Oliven (grüne entsteint)
125 g	Kochschinken
8 Stk.	Eier
2 EL	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Frittata in der Pfanne** ist eine italienische Eierspeise und gelingt ganz einfach.

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Fettränder vom Kochschinken entfernen und mit den Oliven fein würfelig schneiden.

2. Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Alle Zutaten untermischen und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

3. Das Olivenöl in einer Gusspfanne erhitzen und die Eiermischung eingießen. Bei geringer Hitze ca. 15 Minuten stocken lassen. Die Frittata in Stücke schneiden und auf Teller servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen

Tipp

Von der mediterranen Frittata gibt es unzählige Varianten, mit knackigem Gemüse, Pilze, Garnelen oder Spinat. Einfach ausprobieren!