Frittata mit Tomaten

Wie durch ein Wunder ... wird aus einer Handvoll Zutaten eine köstliche Frittata mit Tomaten. Ein einfaches Rezept, auch für die vegetarische Küche geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

480 g	Tomaten
3 EL	Olivenöl
5 Stk.	Eier
2 EL	Parmesan
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Frittata mit Tomaten** zunächst die Tomaten kurz blanchieren, Haut abziehen, entkernen und in große Würfel schneiden. Danach Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Tomatenwürfel beigeben, salzen und etwa 10 Minuten leicht kochen lassen. Anschließend die Tomaten aus der Pfanne geben und leicht abkühlen.

2. In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel schlagen, Tomaten, geriebenen Parmesan, Salz, klein zerrissene Basilikumblätter beifügen, pfeffern und sehr gut verrühren. Danach das übrige Öl in der Pfanne wieder heiß werden lassen. Die geschlagenen Eier zugießen und bei starker Hitze die Eier mit einem Kochlöffel schnell verrühren, bis die Masse stockt, danach die Hitze sofort reduzieren.

3. Als Nächstes die Frittata von der Pfanne mit einem Kochlöffel trennen und die Pfanne dabei leicht rütteln, damit sich die Frittata vom Boden trennen kann. Wird die Unterseite der Frittata goldbraun, einen Deckel auf die Pfanne geben und diese wenden, so dass die Frittata auf dem Deckel liegt.

4. Danach das übrige Öl in die Pfanne geben, die Frittata wieder reingleiten lassen und die andere Seite goldbraun backen. Am Ende die Fritatta mit Tomaten und Basilikum nach Geschmack auseinanderschneiden (oder in Tortenstücke schneiden) und sofort servieren.

Tipp

Das Gericht Frittata mit Tomaten ist besonders bei Vegetariern sehr beliebt.