Frittata mit Zucchini und Champignons

Die Frittata mit Zucchini und Champignons ist einfach zubereitet. Ein herzhaftes und schnelles Rezept für eine köstliche Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
250 g	Zucchini
100 g	Champignons
	Chiliflocken
1 EL	Öl
2 EL	Butter
6 Stk.	Eier
75 ml	Schlagobers
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **Frittata mit Zucchini** und Champignons die Pilze und Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andünsten, Zucchini und Champignons dazugeben und etwa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

3. Die Eier und Schlagobers mit einem Schneebesen verquirlen, salzen und pfeffern.

4. In die Pfanne gießen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 10 Minuten stocken lassen. Den Deckel entfernen und offen noch einige Minuten braten.

5. Mit frisch gehackte Kräuter bestreuen und servieren.

Tipp