Kartoffel-Frittata

Die Kartoffel-Frittata schmeckt besonders gut und ist einfach in der Zubereitung. Das Rezept für die vegetarische Eierspeise ist schnell auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
100 g	Kartoffeln (festkochend)
20 g	Butter
4 Stk.	Cherrytomaten
125 g	Mozzarella
7 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
	Basilikum (frisch)
100 g	Spargelspitzen (grün)
50 g	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Frittata** die Zwiebel fein zerhacken, die Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

2. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel zirka 10 Minuten anbraten. In den letzten Minuten die Zwiebeln dazugeben und dünsten, beiseite stellen.

3. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Cherrytomaten waschen und halbieren.

4. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die Hälfte vom geriebenen Parmesan und Mozzarella hinzugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die restliche Butter in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und die Spargelspitzen bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten rösten. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten dazugeben, salzen und pfeffern.

6. Ei-Käse-Mischung in die Pfanne gießen, Kartoffeln hinzugeben und zirka 3-4 Minuten stocken lassen.

7. Die Kartoffel-Frittata in den Backofen stellen und 12 Minuten backen. Nach etwa 6 Minuten mit restlichem Parmesan bestreuen. Vom Backofen nehmen und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp