Spinat-Feta-Frittata

Die Spinat-Feta-Frittat ist ein einfaches und schnelles Gericht, egal ob zur Jause oder zum Frühstück. Das Rezept für die köstliche Eierspeise gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

125 g	Spinat (frisch)
100 g	Feta
4 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Feta-Frittata** den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Spinat hinzugeben und kurz braten bis er zusammen fällt. Den Feta dazu geben und unterrühren.

2. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne gießen. Die Frittata stocken lassen bis die Unterseite ein wenig Farbe bekommt. Danach in den vorgeheizten Backofen überbacken bis die Frittata zur Gänze gestockt ist.

Tipp