Zucchini-Frittata mit Räucherlachs

Rezept für eine feine Vorspeise oder ein leichtes Sommergericht. Auf dem Bild ist die Zucchini-Frittata mit Räucherlachs mit einer Kürbisbeilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Katherine Lim

Zutaten

2 EL	Olivenöl
2 Stk.	Zucchini
8 Stk.	Eier
250 g	Sauerrahm
2 EL	Dill
300 g	Räucherlachs
0.5 Bündel	Brunnenkresse

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Frittata mit Räucherlachs zu Beginn die Zucchini waschen, putzen und in schmale Scheiben schneiden. Ein wenig Olivenöl in einer beschichteten, hitzefesten Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben bei mittlerer Hitze darin goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen.

2. Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Ein Viertel des Sauerrahms sowie die Hälfte des gehackten Dills zufügen und verquirlen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zucchinischeiben unterheben und vermischen.

3. Die Grillfunktion des Backofens vorheizen. Abermals Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die

Zucchini-Eier-Mischung in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten stocken lassen. In der Mitte sollte die Frittata am Schluss noch leicht flüssig sein. Die Pfanne vom Herd nehmen und direkt unter den Grill in den Ofen schieben, etwa 4 Minuten goldbraun backen lassen.

4. Die Brunnenkresse waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen. Den restlichen Sauerrahm und Dill in eine Schüssel geben und verrühren. Die Frittata aus der Pfanne nehmen und in Portionen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Daneben die Räucherlachsscheiben verteilen, mit dem Dill-Sauerrahm garnieren und mit Brunnenkresse bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Brunnenkresse ist nicht immer erhältlich, man kann für die Zucchini-Frittata mit Räucherlachs selbstverständlich auch andere Kräuter verwenden, oder kleingehackte Frühlingszwiebeln, Paprikastückchen etc.