



# FRITTATA AUS DEM OFEN



35 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

1	rote Zwiebel(n), gewürfelt
1	gelbe Paprika(s), gewürfelt
1	rote Paprika(s), gewürfelt
250 g	gekochte Kartoffeln, gewürfelt
2 EL	Olivenöl
2	Strauchtomate(n), gewürfelt
50 g	Spinat, gewaschen und grob gehackt
etwas	Salz und Pfeffer
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125g)
8	Eier, Gr. M
100 ml	Milch

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



# FRITTATA AUS DEM OFEN



35 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
2. Die Zwiebel-, Paprika- und Kartoffelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Mit den Tomatenwürfel und dem gehackten Spinat mischen. Salzen und pfeffern.
3. Das Gemüse in eine breite, gefettete Auflaufform geben.
4. Petrella Peppasweet erst mit 1/4 der Eier glatt rühren, dann die restlichen Eier und die Milch unterrühren. Über das Gemüse geben und im Backofen ca. 20 - 25 Minuten stocken lassen, bis es leicht gebräunt ist.
5. In Stücke schneiden und servieren.