



Gemüsefrittata



45 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

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

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



Gemüsefrittata



45 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Kartoffeln schälen, würfeln und kochen bis sie gar sind.
2. Währenddessen Zwiebel schälen und würfeln. Paprika waschen und würfeln. Tomaten waschen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Spinat waschen und grob hacken.
3. Die Zwiebel-, Paprika- und Kartoffelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Dann mit den Tomatenwürfel und dem gehackten Spinat mischen. Salzen und pfeffern. Alles 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 vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 20 - 25 min stocken lassen, bis es leicht gebräunt ist.
5. In Stücke schneiden und servieren.