

UNSERE
REZEPTE

JUVENTA

Bunte Frittata



JUVENTA

- ✓ vorwiegend festkochende Speisesorte
- ✓ sehr geschmackvoll
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ geringe Verfärbung nach dem Kochen

www.europlant.biz



EUROPLANT

JUVENTA

Bunte Frittata

ZUTATEN

(für 4 Personen)

300 g vorwiegend
festkochende
Kartoffeln
(JUVENTA)
4 EL Olivenöl
1 rote Paprika
100 g Erbsen
3 Frühlingszwiebeln
50 g Speckwürfel
2 Knoblauchzehen
100 g Pecorino
8 Eier
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten.

In der Zwischenzeit Paprika und Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Speck zu den Kartoffeln geben und weiter braten, Erbsen hinzufügen.

Eier mit gepresstem Knoblauch, geriebenem Käse, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Kartoffeln gießen.

Die Frittata im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25-30 Minuten stocken lassen.

