



REZEPT-TIPP

Bärlauch Frittata mit Feta

Zutaten:

- 600 g gekochte Kartoffeln (festkochend)
- 2 Zwiebeln
- 50 g Bärlauch
- 180 g Feta
- 8 Eier
- Reibekäse zum Bestreuen
(Gouda, Bergkäse – alles ist erlaubt)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Öl zum Braten

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebeln ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Den Bärlauch gründlich waschen, gut abtrocknen und grob hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

In einer ofenfesten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin etwa 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden anbraten. Die Zwiebelwürfel in einer separaten Pfanne ebenfalls anbraten und zum Schluss den Bärlauch dazugeben – dann fällt er etwas zusammen und verteilt sich besser. Beides zu den Kartoffeln in die ofenfeste Pfanne geben. Den Feta zerbröseln, über die Kartoffeln streuen und kurz durchmengen.

Die Eimischung gleichmäßig über Kartoffeln und Käse gießen. Abschließend mit Reibekäse bestreuen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken

und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend die Pfanne ohne Deckel in den vorgeheizten Ofen schieben und die Frittata noch etwa 5 Minuten backen, idealerweise zum Schluss mit Grillfunktion, bis sie schön goldbraun ist.

Die Frittata schmeckt warm oder kalt – perfekt als herzhaftes Frühstück, leichtes Abendessen oder als Beilage mit einem frischen Salat. So vielseitig, dass sie zu jeder Tageszeit Freude macht!



Frisch aus dem Ofen:
Bärlauch-Frittata
mit Kartoffeln und Feta.