





KW 14 / 2024

Schnittlauch Frittata (Bärlauch Frittata)

Zutaten für eine Frittata: 600 g festkochende Kartoffeln, 3 EL Bratöl (z.B. Rapsöl), 1 Bund Bärlauch/Schnittlauch, 1 Bund Petersilie (glatt) oder gemischte frische (Wild)Kräuter, 180g Fetakäse,8 Eier, Pfeffer, Salz, 1 Prise Muskatnuss, gerieben

Zubereitung: Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten und 20 Minuten Backzeit

- 1. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
- 2. Den Bärlauch sowie die Petersilie waschen, gut abtrocknen und ein paar Blätter für die Deko zu Seite legen und den Rest an Bärlauch und Petersilie grob hacken.
- 3. In einem Gefäß die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den gehackten Bärlauch und die Petersilie dazugeben und untermengen.
- 4. Die Kartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer ofenfesten erhitzten Pfanne in dem Öl anbraten. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden, über die Kartoffeln geben und durchmengen.
- 5. Die Eimischung gleichmäßig über die Kartoffeln und den Käse gießen und nicht mehr umrühren. Mit den zurückgelegten Blättern dekorieren.
- 6. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben, die Frittata ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Die Frittata kann warm oder kalt serviert werden.



Wir wünschen einen guten Appetit Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876