# Frittata mit Shiitake-Pilzen




**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch

**Saison:** Frühling Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 | große Eier |
| 100 ML | Milch |
| 100 ML | Obers |
| 100 G | Speckwürfel |
| 100 G | würziger Käse (fein gerieben) |
| 200 G | Shiitake-Pilze |
| 400 G | gekochte Kartoffeln |
| | Salz |

schwarzer Pfeffer

Schnittlauch

Petersilie

## Zubereitung

**1.** Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2.** Eier mit Milch und Obers versprudeln.

**3.** Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie verfeinern.

**4.** Den geriebenen Käse zugeben und alles verrühren.

**5.** Gekochte Kartoffeln schälen und feinblättig schneiden.

**6.** Die Shiitake-Pilze ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

**7.** Speckwürfel in einer hitzefesten Pfanne bei mittlerer Hitze braten, Pilze zugeben und alles durchrösten.

**8.** Kartoffeln dazugeben und dann die Ei-Milch-Mischung darüber gießen.

**9.** Etwa 2 bis 3 Minuten stocken lassen und im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen.

**10.** Zum Anrichten die Frittata auf einen Teller stürzen und portionieren.

Dazu gibt's einen sommerlichen Salat.