



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.