



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 feinblättrig 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.