THUN-VISCH FRITTATA

ZUTATEN

4 PORTIONEN

20 MIN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch

1 Frühlingszwiebel

2 EL getrocknete Tomaten in Öl

8 Eier

1 EL gehackte Petersilie

1 EL gehackten Schnittlauch

2 EL gehackten Kerbel

1 EL Butter

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Wie wäre es mit einer Frittata der etwas anderen Art in vegetarischer Variante? Dann probiere unbedingt unsere leckere Thun-Visch Frittata.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Frühlingszwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen.

2. Vorbereitung Frittata

Eier in einer Schüssel gut verquirlen. Frühlingszwiebel, Tomaten, je 1 EL Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Garden Gourmet Thun-Visch dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zubereitung Frittata

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Eier darin 6-8 Min. bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel braten, bis die Unterseite der Frittata gar ist. Das Omelett mit Hilfe eines großen Tellers wenden und zurück in die Pfanne geben. Erneut 6-8 Min. ohne Deckel braten.

4. Es kann angerichtet werden!

In vier gleich große Stücke teilen, auf Tellern anrichten und mit Kerbel garniert servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE