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

TIPPS

Variationen ausprobieren

Experimentiere mit verschiedenen Gemüsesorten oder Käsesorten, um die Frittata nach Deinem Geschmack anzupassen.

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