

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Bärlauch Frittata

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bund Bärlauch
- 1 Bund Petersilie (alternativ sind Wildkräuter sehr zu empfehlen, dann evtl. nur ½ Bund)
- 8 Eier
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Bratöl
- 180 g Feta

Zubereitung

- Backofen auf 200°C vorheizen.
- Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Ein paar Bärlauchblätter für die Deko zur Seite legen. Die restliche Kräuter grob hacken.
- Die Eier verquirlen und gut mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben.
- Feta in kleine Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und gut durchmengen. Die Eimasse gleichmäßig darüber geben, nicht mehr umrühren. Mit den aufgehobenen, ganzen Bärlauchblättern obenauf dekorieren.
- Die Frittata für etwa 15-20 Minuten goldgelb backen.

Die Frittata eignet sich als Hauptspeise. Es passt toll ein Topping mit gerösteten Pinienkernen oder Salatbeilage dazu.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Eure Guidos