

KABANOS FRITTATA

Mit Schafskäse, Paprika und Oliven

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 150 g Houdek Kabanos Hähnchen (2 Stück)
- 1 rote Zwiebel
- 5 Kartoffeln (mittelgroß)
- 1 Paprika (gelb oder rot)
- 200 g Schafskäse
- 8 Eier
- 6-8 schwarze Oliven
- 200 ml Sahne
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel (ca. 1,5 cm groß) schneiden. Mit etwas Wasser in einem Topf ca. 10 Minuten vorgaren. Danach das Wasser gut abgießen und Kartoffeln abdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Paprika waschen und zerkleinern (ca. 1 cm große Stücke). Die Kabanos in Scheiben schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne das Öl erwärmen und die Zwiebeln darin glasig andünsten, die Paprika dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Die Kartoffelwürfel, Kabanos und Oliven dazugeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für den Guss den Schafskäse in eine Schüssel bröseln, die Sahne und die Eier darüber geben, alles verquirlen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Den Guss über die Pfannenmischung gießen, so dass alles bedeckt ist.
6. Unter geringer Hitze die Frittata für ca. 2 Minuten stocken lassen. Frittata im Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Min. fertig backen. Die Eiermasse sollte durchgehend gestockt sein.
7. Die Frittata aus dem Ofen nehmen, auf einen großen Teller gleiten lassen, in Stücke teilen. Auf Teller geben, mit glatter Petersilie garnieren und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Mein Bissen Bayern.

