

FRITTATA



ZUTATEN

für 3-4 Portionen

Natives Olivenöl zum

Anbraten

250 g Pilze (Champignons,
Shiitake, Kräuterseitling)

1 rote Zwiebel, gewürfelt
(o. 1 TL Zwiebelpulver)

2 Knoblauchzehen, gehackt
(o. 1/2 TL Knoblauchpulver)

Salz und Pfeffer nach

Geschmack

10 Eier

50 g TK Basilikum

180 g Feta Käse

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vor.
2. Brate Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl goldbraun an und würze mit Salz und Pfeffer.
3. Verquirl die Eier in einer Auflaufform.
4. Gib das angebratene Gemüse und den Basilikum dazu und vermenge alles behutsam.
5. Brösel den Feta darüber.
6. Schiebe die Auflaufform auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen und backe etwa 30 Minuten, bis die Eimasse vollständig gestockt ist.