



FRITTATA



Für 2 Personen

ZUTATEN

4 Eier (Größe M)
1 EL Mehl
2 EL Sahne
Salz, Pfeffer, Thymian
2 getrocknete Tomaten
5 Cocktailtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 gekochte Kartoffeln vom Vortag
2 EL Rapsöl
50 g Feta

ZUBEREITUNG

Getrocknete Tomaten im warmen Wasser einweichen. In einer Schüssel Eier, Mehl, und Sahne mixen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Kartoffeln vom Vortag schälen, in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform (20x30 cm) oder 2 kleineren Portionsformen verteilen.

Getrocknete Tomaten ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Frühlingszwiebeln in Ringe, getrocknete Tomaten ausdrücken und in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne auf Stufe 6 erhitzen. Knoblauch und Zwiebel mit etwas Rapsöl anbraten, die getrockneten Tomaten dazu geben.

Zwiebelmischung auf den Kartoffelscheiben verteilen und mit der Eier-Sahne-Mischung angießen. Cocktailtomaten und zerbröselten Feta darauf verteilen.

Bei 180° CircoTherm® Heißluft ca. 20 Min. backen