



Frittata aus Broccoli und Kartoffeln

Frittata aus Broccoli und Kartoffeln

225 g Kartoffelwürfel

8 Eier

2 Esslöffel Milch

3 Pflaumentomaten

25 g geriebener Parmesan

225 g Broccoli

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zwiebel

1 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

1 Teelöffel Rosmarin

1 Teelöffel McCormick Thymian gerebelt

1 Teelöffel Meersalz

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

Frittata aus Broccoli und Kartoffeln

1.

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

1. Wasser in einem mittleren Topf aufkochen. Die Kartoffeln 6 bis 7 Minuten kochen bis sie weich sind. Broccoli dazugeben und weitere 2 Minuten kochen. Gut abschütten und beiseite stellen.
2. Das Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln klein hacken und dazugeben, 5 Minuten kochen bis sie weich sind. Kartoffeln und Broccoli dazu rühren.
3. In der Zwischenzeit Oregano, Rosmarin, Thymian mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Eier und Milch dazugeben und mit dem Schneebesen mischen. Die Mischung in die Bratpfanne geben und ohne zu rühren 5 Minuten kochen. Die Tomatenscheiben auf der Eimischung verteilen. Käse und das restliche Salz drüber streuen.
4. 5 Minuten fertigkochen bis die Eier komplett fest sind und der Käse leicht angebräunt ist.