

- Frittata -



Zutaten für 1 Blech:

1,5 kg Kartoffeln
4 Stk. Paprika
4 Stk. Zwiebeln
0,5 Pckg. TK-Petersilie
400 g Feta
125 g Emmentaler gerieben
14 Eier
2 TL Salz
1 TL Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen auf ein Backblech geben.

Eier mit Petersilie, Feta und Emmentaler verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffelmasse geben. Bei 160 °C (Umluft) ca. 50 Minuten im Ofen backen.

Mit einem Klecks Schmand servieren.