

Frittata mit Erbsen, Spinat und Käse

30–35 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einer Schüssel die Eier, Milch, 50 g Käse und das Kotányi Gemüse Gewürz vermengen. Gut verquirlen und beiseitestellen.
2. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne (25–28 cm Durchmesser) bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Spinat und eine Prise Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis der Spinat welk ist. Die Eimischung hinzufügen und die Pfanne vorsichtig schütteln, damit sie sich gleichmäßig verteilt.
3. Mit Erbsen und dem restlichen Käse bestreuen. In den Ofen schieben und 15–20 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind. Mit Brot und Joghurt servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

8	Eier
120 ml	Milch
0.5 EL	Grill Gemüse
80 g	Spinat
100 g	Erbsen
120 g	Frischer Käse
20 g	Butter