



# 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 für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 8      | Eier                       |
| 120 ml | Milch                      |
| 0.5 EL | ♦ Gemüse Gewürzzubereitung |
| 80 g   | Spinat                     |
| 100 g  | Erbsen                     |
| 120 g  | Frischer Käse              |
| 20 g   | Butter                     |

