

FRITTATA MIT GEMÜSE UND MATE YERBA

Zutaten

- 4 Eier
- 300g Paprika
- 1 Zwiebel, grob geschnitten
- 1 EL [Zwiebeln](#), getrocknet
- 1 TL [Mate Yerba](#)
- 2 TL Butter
- 150ml Schlagrahm
- 1TL Salz
- 1/2 TL [Schokoladenpfeffer](#)
- 1 EL [Petersilie](#)

Das Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Paprika waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Mate Tee glasig dünsten. Zwei kleine Auflaufformen einfetten und die Mischung darauf verteilen. Mit gehackter Petersilie verfeinern. Eier, Schlagobers, Salz und Pfeffer in einem Messbecher schaumig pürieren. Die Eier-Mischung nun auf dem Gemüse verteilen und die Auflaufform in den Ofen geben. Die Gemüse Frittata für ca. 15-20 Minuten backen (bzw. bis das Ei gestockt ist). Mit frischer Petersilie garnieren und warm genießen

LaCucina

