



Rezept

Krautstiel-Frittata

Farbenfroher Pfannenkuchen mit Krautstiel

20 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

GEMÜSE

- 400 g Krautstiele, Weiss in feinen Streifen, Blattgrüns in Stücken **Saison**
- 8 Cherrytomaten, halbiert
- 1 Zwiebel **Saison**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 1 Peperoncino, entkernt, fein gehackt
- 300 g Kartoffeln, festkochend, geschält, in kleinen Würfeln
- 0.5 dl Gemüsebouillon
- 1/2 TL Salz, Pfeffer

FRITATA

- 8 Eier
- 1/2 Bund Petersilie, glattblättrig, grob gehackt
- 1/2 TL Salz, wenig Pfeffer, Paprika

Und so wird's gemacht

1 von 2

GEMÜSE

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino andämpfen. Kartoffeln und Krautstielweiss begeben, mitdämpfen. Dann Grün und Tomaten begeben, Bouillon dazugießen und offen einköcheln bis das Gemüse gar und die Flüssigkeit verdampft ist.

2 von 2

FRITTATA

Eier mit den restlichen Zutaten pürieren. Über das Gemüse giessen, bei kleiner Hitze 10–15 Minuten stocken lassen. Evtl. gegen den Schluss zudecken, so dass das Ei ganz stockt. Sofort servieren.

