



Rezept

Zucchini-Frittata aus dem Ofen

Zucchini-Liebhaber werden dieses Rezept lieb haben

45 Min

Aktive Zeit



75 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

ZUCCHETTI

500 g Zucchini, gerüstet, in 3 mm dicken Scheiben

1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**

200 g Chorizo, in 2 mm dicken Scheiben

1 EL Bratbutter

1/2 TL Salz

Pfeffer

GUSS

8 Eier

100 g Crème fraîche

1/2 Majoran, grob gehackt

1/2 TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Butter

GARNITUR

1 Zucchini mit Blüten, gerüstet, längs in 2 mm dicken Scheiben

Und so wird's gemacht

1 von 3

ZUBEREITUNG

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel, 500g Zucchini und Chorizo beifügen, 8–10 Minuten anbraten, würzen.

2 von 3

GUSS

Eier, Crème fraîche und Majoran gut verrühren, würzen. Den Guss über das Gemüse verteilen.

3 von 3

BACKEN

Mit Zucchetti garnieren und in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.