

Gemüse- Frittata

mit Feta



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 400 g VILLA GUSTO Gemüsepfanne
Italienische Art (TK)
- 250 g LECKERROM Gouda gerieben
- 400 mL LANDFEIN Milch
- 3 TL Salz
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- 200 g MEANDROS Feta
-
- Multitec Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 190° C Umluft erhitzen und ein Blech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.
2. Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit Gouda, Milch, Salz, Pfeffer und Thymian sowie den Eiern in einer Schüssel gründlich vermischen.
3. Die Mischung auf dem Backpapier gleichmäßig verteilen und die angehaute Gemüsepfanne darüber geben – alles für 25 Minuten goldbraun backen.
4. Im Anschluss gut abkühlen lassen, in Stücke portionieren, auf Dosen verteilen und mit zerkrümeltem Feta bestreuen.