

Frittata schmeckt auch
kalt sehr gut.

ZUCCHINI-ERBSEN- FRITTATA



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 500 g Zucchini • 1 Zwiebel
- 2 EL ÖL • 80 g TK-Erbsen
- Salz und Pfeffer • 8 Eier
- 4 EL Milch • 1 EL Rosmarin
- 3 EL Parmesan (gerieben)

ZUBEREITUNG: Zucchini in dünne Scheiben schneiden und Zwiebel fein würfeln. Zusammen in einer Pfanne mit Öl einige Minuten anbraten. Erbsen kurz mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, Milch, Rosmarin und Parmesan verquirlen und würzen. Eimasse über das Gemüse geben und bei niedriger Hitze stocken lassen, ggf. mit Hilfe eines Tellers wenden.

Mit einem bunten
Sommersalat servieren.