



Frittata aus Heide-Kartoffeln und Steckrüben

10 Portionen

1,5kg	Heide-Kartoffeln
½ kg	Steckrüben
100g	Gemüsezwiebeln
5	Eier
2	Knoblauchzehen
100g	Käse
	Salz, Pfeffer
10ml	Olivenöl zum anbraten



Herbert Walter Krick / w.r.wagner / pixelio.de

- 🕒 Die Kartoffeln und die Steckrüben waschen, schälen und in Scheiben hobeln
- 🕒 Gemüsezwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
- 🕒 Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 🕒 Eine Backform mit Fett und einer zerdrückten Knoblauchzehe ausreiben
- 🕒 Zwiebeln in einem großen Topf anschwitzen, Kartoffeln und Steckrüben zugeben und farblos anschwitzen
- 🕒 Eier darüber geben und gut durchmengen
- 🕒 Gesamte Masse in die Backform geben und glatt verteilen
- 🕒 Frittata für 30 Minuten bei 180° im Backofen backen (Backdauer variiert je nach Dicke der Frittata)
- 🕒 Für die letzten 10 Minuten die Frittata mit Käse bestreuen
- 🕒 In Quadrate geschnitten servieren

Tipp: Kräuter- oder Knoblauchcreme passen gut zu diesem Gericht