

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Advents-Frittata

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln	5 Eier
1 Stange Lauch	150 ml Sahne
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer, Olivenöl, Prise Zimt
2 Möhren	200 g geriebener Käse

- Die Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
  - Den Lauch waschen, putzen und das weiße bis hellgrüne in dünne Ringe schneiden.
  - Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.
  - 5 Eier, die Sahne, etwas Salz, Pfeffer mit einer Prise Zimt verrühren.
  
  - den Ofen auf 180° vorheizen und eine Ofenfeste Pfanne darin erhitzen.
  - Etwas Olivenöl in die heiße Pfanne schütten.
  - die Kartoffel- und Möhrenwürfel darin 10 Minuten anbraten.
  - etwas salzen und pfeffern
  - Lauch und Knoblauch mit anbraten.
  - die Eiersahne auf das gleichmäßig verteilte Bratgut schütten.
  - 6 Minuten stocken lassen
  - geriebenen Käse drüber streuen und weitere 20 Minuten backen.
- schmeckt warm oder kalt.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer