



ORIGINAL
PHILADELPHIA
PROFESSIONAL

GEMÜSE-FRITTATA

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Gesamtzeit: 25 Minuten

Zutaten (10 Portionen)

50 ml Pflanzenöl
300 g braune Champignons, in Scheiben
600 g gekochte Kartoffeln, in Würfeln
350 g rote Paprika, in dünnen Streifen
400 g Zucchini, in Halbmonde geschnitten
250 g Kirschtomaten, halbiert
200 g Babyspinat, grob gehackt
150 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe
1 kg Vollei
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Öl in zwei großen Pfannen (33 cm Ø) erhitzen.
2. Pilze, Kartoffelwürfel, Paprika, Zucchini und Kirschtomaten mit Pflanzenöl und unter häufigem Wenden ca. 5 Min. braten. Anschließend beiseite stellen.
3. Spinat in einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen, abkühlen lassen und auspressen.
4. **Philadelphia Klassisch Doppelrahm** mit dem Vollei und Spinat verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten, bis das Ei an den Rändern festgeworden ist.
5. Die Pfanne für weitere ca. 5 Min. in einen Salamander stellen, bis die Oberfläche gar ist. Die Frittata stürzen, etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp

Die Frittata mit einem knackigen Salat servieren.

20,29 €

Philadelphia 1,65 kg
Klassisch Doppelrahm
Artikel 53326



Einfach QR-Code scannen und
viele weitere Rezepte entdecken.

