

Frittata

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 70 g Zwiebeln
- 150 g Zucchini
- 150 g rote Paprika
- 150 g gelbe Paprika
- 5 EL Olivenöl
- 300 g gekochte Kartoffeln
- 1 gestrichener TL scharfes Paprikapulver
- Jodsalz
- 75 ml Schlagsahne
- 6 Stk. Eier (L)
- 100 g geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Majoran
- Pfeffer
- 1 gestrichener EL Mehl
- 20 g Pinienkerne
- 1/2 Bund Petersilie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2324 kJ
Energie (Kilokalorien):	555 kcal
Fett:	42 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	21 g
davon Zucker:	8,8 g
Ballaststoffe:	4,9 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Zwiebeln, Zucchini und Paprika 1 cm groß würfeln. In 2 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne (ca. 28 cm) anbraten. Kartoffeln 1 cm groß würfeln, zugeben und mitbraten. Mit Paprika und Salz würzen, aus der Pfanne nehmen. Pfanne mit Backpapier auslegen, Gemüse in die Pfanne geben.

2. Sahne steif schlagen. Eier mit 40 g Parmesan, KNORR Gemüse Bouillon, Kräuter und Mehl verquirlen, pfeffern. Sahne unterheben und über das Gemüse geben. Mit 40 g Parmesan bestreuen. Frittata im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

3. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und mit restlichem Olivenöl und Parmesan mixen. Mit etwas Salz abschmecken. Separat zur Frittata reichen.

Tipps zu diesem Rezept

Wer keine ofenfeste Pfanne besitzt, kann die Frittata auch in einer mit Backpapier ausgelegten Quiche- oder Springform zubereiten. Anstatt Paprika können Sie nach Belieben auch Tomaten oder Spargel verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen