

# FRITTATA MIT MOZZARELLA UND BACON

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

**DIDI MAIER**



Statt Kartoffeln kann man auch Spargel oder Pilze nehmen - je nach Jahreszeit.



2-3 speckige Kartoffeln

1 rote Zwiebel

8 Eier

100ml Milch

100g Mozzarella

3 EL Olivenöl

Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss

ZUM GARNIEREN:

Etwas Petersilie gehackt

Frische Kräuter nach Saison

8 Scheiben Frühstücksspeck



In einer Pfanne den Speck knusprig braten. Den Speck auf ein Teller mit Küchentrepp legen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und feinblättrig schneiden. In der gleichen Pfanne die Kartoffeln mit etwas Olivenöl für ca. 10 Min. anbraten, anschließend die Zwiebel beimengen und noch kurz mitschmörgeln lassen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Eier mit der Milch mixen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Ei-Milchmasse auf die Kartoffeln gießen und mit Mozzarellastücken und gehackter Petersilie garnieren. Die Pfanne für ca. 15-20 Min. bei 180°C Ober-Unterhitze im Ofen backen.

Die Frittata zum Schluss mit Speck und frischen Kräutern garnieren und servieren.

