



FRITTATA AUF GRIECHISCHE ART

Zutaten für 4 Portionen:

- 800g Kartoffeln / Erdäpfel, in Würfel geschnitten
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 EL Erdnussöl
- Kräutersalz nach Geschmack
- 200g Blattspinat, tiefgefroren
- 1 kleine Knoblauchzehe, klein gehackt
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Erdnussöl
- Kräutersalz nach Geschmack
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 6 Eier
- 100ml Kochobers fettreduziert
- Salz
- 1 Msp. Muskatnuss, gerieben
- ½ TL Kurkuma
- 200g Feta, in Würfel geschnitten



Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln für die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl glasig dünsten
- Kartoffelwürfel dazu geben, mit Kräutersalz würzen, gut vermischen, ca. 100ml Wasser begeben und zugedeckt, bei mittlerer Hitze, die Kartoffeln braten, bis sie weich sind (ca. 20 Minuten)
- In der Zwischenzeit für den Blattspinat die Frühlingszwiebeln mit Knoblauch in Erdnussöl glasig dünsten. Den tiefgefrorenen Blattspinat dazu geben, auftauen und würzen. Vor dem Weiterverarbeiten die überflüssige Flüssigkeit abgießen, den Spinat grob hacken und über den gebratenen Kartoffelwürfeln verteilen.
- Eier mit Kochobers und den Gewürzen gut verquirlen, damit den Spinat und die Kartoffeln übergießen.
- Fetawürfel darüber geben, zudecken und 5 – 10 Minuten garen bis das Ei zu stocken beginnt.
- Dann die Pfanne mit der Frittata im Rohr bei 180 Grad C ca. 25 Minuten fertig backen.
- Die Frittata mit Blattsalat und Tzatziki servieren.