



Fachmarkt der Superlative.

Kürbisfritatta

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Kürbis
100 g Blauschimmelkäse
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
3 Eier
100 g Schmand

Zutaten für 4 Personen:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein schneiden.
Den Kürbis mittelgroß raspeln.
Den Blauschimmelkäse klein würfeln.

2 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin 2 Minuten farblos weich schmoren. Knoblauch dazugeben und eine Minuten weiter schmoren. Den Kürbis dazugeben und 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas auskühlen lassen.

Währenddessen die Eier mit Salz, Pfeffer und Schmand verrühren. Mit der Kürbismasse mischen.

In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Masse hineingeben und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten stocken lassen.

Sobald die Masse fest ist, den Blauschimmelkäse darüber streuen. Die Pfanne zudecken und den Käse schmelzen lassen.

Dazu passt Tomatensalat.