


BASILIKUM FRITATTA MIT RÄUCHERLACHS

Basilikum Frittata mit Räucherlachs

Wo ich das Buch Food Fast  von Donna Hay schon mal in der Hand und aktiv im Einsatz hatte wurde auch gleich eine Frühstücksfrittata gezaubert. Mit viel frischem Basilikum und einem schönen Lachsroschen oben drauf. Trotzdem mit einer guten Prise Salz, ich habe ja aus der Pasta gelernt. Absolut simpelt und einfach gut!



Zutaten für 2 Personen:

4 Eier

½ Tasse Milch

½ Bund Basilikum

Pfeffer & Salz

60g Cheddar (3 Scheiben)

3 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

Eier und Milch in eine Schüssel geben. Den Backofen auf die Grillfunktion stellen und auf 200°C vorheizen.



Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Ich habe Cheddar in Scheiben, also wird nicht gerieben, sondern hauchfein gewürfelt – klappt wunderbar. Das Basilikum fein hacken.



Käse und Kräuter unter die Eier-Milch rühren und das Ganze in eine heiße, beschichtete, ofenfeste Pfanne ohne zusätzliches Öl kippen. Bei mittlerer Hitze mindestens 4, besser 6 Minuten stocken lassen.



Dann wandert die Pfanne für weitere 3-4 Minuten in den Ofen bis die Frittata gold-gelb gebacken ist.

Aus der Pfanne rutschen lassen...



...und wie eine Pizza in 4-6 Stücke schneiden. Die Lachsscheiben halbieren und jedes Stück zu einer kleinen Rose (oder etwas ähnlichem) aufrollen und auf den Fritattastücken platzieren.

Die Fritatta ist super luftig geworden.

Sofort servieren!

