

KARTOFFEL ZIEGENKÄSE FRITTATA



Zutaten für die Frittata:

- 250 g Kartoffeln, festkochend bis vorwiegend festkochend
- 1/2 Chorizo
- 2 kleine Ziegenfrischkäse
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 1/2 frischen Knoblauch oder 2 Knoblauchzehen
- Zwiebellauch
- Snacktomaten
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 200°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. In eine Auflaufform oder Backform geben. Die Chorizo in Scheiben schneiden und unter die Kartoffel mischen. Mit Salz & Pfeffer würzen, 2 Eßl Olivenöl drüber geben und alles gut mischen. In den Backofen schieben und 30 Minuten schmoren.
- 3 In der Zwischenzeit alles für einen kleinen Salat vorbereiten. Den Zwiebellauch in Ringe und den Knoblauch ebenfalls klein schneiden. Die Eier mit der Schlagsahne in einem Messbecher aufschlagen.
- 4 Die Kartoffel-Chorizo-Form aus dem Ofen holen und den Zwiebellauch, Knoblauch und die Snacktomaten darüber streuen. Mit dem Eier-Sahne-Guss auffüllen und den Ziegenfrischkäse oben auf verteilen. Alles weitere 15-20 Minuten in den Ofen schieben.
- 5 Den Salat auf einem Teller anrichten und die Frittata, sobald sie fertig gebacken ist, dazu geben.

