

Frittata mit Speck, Kartoffeln und Raclette Le Fribourg



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 400 g Raclette Le Fribourg
- 10 Eier
- 100g Speck gewürfelt
- 150g gekochte Kartoffeln
- 1 grüner Paprika
- 1 roter Paprika
- Salz/ Pfeffer/ Muskat

Zubereitungsschritte

1. Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel und mischen Sie das geriebene Käse dazu.



2. Fügen Sie die gewürfelten Schinken, die gekochten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln sowie die in Würfel geschnittenen Paprika hinzu.
3. Würzen Sie alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
4. Gießen Sie Ihre Mischung in eine antihafbeschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur und backen Sie sie gleichmäßig.
5. Wenden Sie die Frittata, um sie von beiden Seiten zu garen.

? **Tipps und Tricks:** Servieren Sie Ihre Frittata mit frischer Sahne, für noch mehr Frische und Cremigkeit.