

Spargel Frittata und Michels Grauburgunder

400 g Kartoffeln / 500 g grüner Spargel / 1 Zucchini / 3 EL Öl / Salz, Pfeffer / 6 Eier / 125 g Mozzarella / 2 Lauchzwiebeln / ¼ Bund Schnittlauch / 50 g getrocknete Tomaten

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Spargel klein schneiden. Zucchini putzen, waschen und grob reiben. Rassel gut ausdrücken.

Ofen verheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C/ Gas: s. Hersteller).

Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 15 Minuten anbraten. Spargel ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini darüber verteilen, nochmals würzen. Eier, Salz und Pfeffer verquirlen, in die Pfanne gießen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten stocken lassen, im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Mozzarella zerzupfen. Lauchzwiebeln sowie Schnittlauch waschen und fein schneiden. Die Tomaten halbieren. Alles auf die Frittata geben. Schmeckt warm und kalt – z.B. mit unserem **Grauburgunder**.

Die Frittata ist super, um Kartoffelreste vom Vortag zu verwerten. Dann zusammen mit dem Spargel nur 5 Minuten braten.