

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pilz-Frittata/Ziegenfrischkäse/Basilikum

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- 500 g gemischte Pilze (Shiitake-Pilze, Rosen- und Austernseitlinge, Löwenmähe - geputzt und in 1 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Bund frischer Basilikum (Blätter fein geschnitten)
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Olivenöl und frisches
- Basilikum zum Anrichten

Zubereitung

Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anglasen, dann die Pilzstücke hinzufügen und mitbraten. Das Ganze mit Salz und Basilikum würzen.
Anschließend Eier und Ziegenkäse darauf verteilen.

Die Pilz-Frittata im Rohr bei 160–170° C 8–10 Min. stocken lassen, danach 10 Min. bei Zimmertemperatur rasten lassen und zuletzt evtl. auf einen Teller stürzen (oder gleich in der Pfanne servieren).

Mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren.