

Frittata mit Chicorée / Radicchio

Zutaten:

- Olivenöl
- 3 Stück Chicorée, rote oder weiße, Radicchio rosso precoce di Treviso
- 6 Eier
- 4 EL Milch
- 50 g Parmesan, + Parmesan zum darüber Verstreuen
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter



Zubereitung:

Chicorée/Radicchio waschen, trocknen und vierteln. Lassen Sie den Hauptstrunk dran, sonst zerfällt das Gemüse in einzelne Blätter. Mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz 5 Minuten in einer Pfanne schmoren.

Eier nur kurz mit den anderen Zutaten verrühren. Die Eierspeise bei wenig Hitze und geschlossenem Deckel stocken lassen.

Die Frittata wird nicht gewendet! Die Speise ist fertig, wenn bei leichter Bewegung der Pfanne nichts mehr wackelt bzw. das Ei auch an der Oberfläche gestockt ist (nach ca. 10-15 Minuten). Frittata ein paar Minuten zugedeckt rasten lassen, dann einen großen Teller auf die Frittata legen und sie darauf stürzen. Mit dem Chicorée/Radicchio warm oder kalt servieren.