Grüne Frittata mit Babyspinat, Bärlauch und gegrillter Paprika

ca. 50 Min.

4 Portionen

Zutaten

2 rote Paprika

6 Eier, Größe M

100 g Babyspinat

30 g Bärlauch

1 EL Grafschafter Goldsaft

Salz

schwarzer Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Die Grillfunktion des Backofens einschalten.
Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und im Backofen so lange grillen, bis die Haut schwarz geworden ist. Dies dauert ca. 20 Minuten. Blech aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken, dann die Haut abziehen und die Paprika in Streifen schneiden. Alternativ gegrillte Paprika aus dem Glas benutzen. Und mit dem Rezept ab hier fortfahren.
Eier mit Spinat, Bärlauch und Grafschafter Goldsaft in einem Standmixer pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben.
Paprikastreifen auflegen und die Frittata bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten auf dem Herd mit geschlossenem Deckel stocken lassen. Alternativ die Pfanne in den Backofen geben und mit der Grillfunktion ca. 5-8 Minuten stocken lassen.
Danach 3 Minuten ruhen lassen und portioniert servieren.

Tipp: Dazu passen ein knackiger Salat und knuspriges Baguette.