

Gemüse-Frittata auf Rösti, Eier-Salat und Nockerl

Für zwei Personen

Für die Frittata:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	2 Lauchzwiebeln
3 Eier	75 g Frischkäse	2 Zweige Petersilie
2 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g Parmesan
1 Ei	2 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Eiersalat:

3 Eier	1 Zwiebel	2 eingelegte Gurken
$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	1 kleiner Romanasalat	100 ml Milch
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Branntweinessig	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Senf-Dotter-Nockerl:

1 Ei	1 EL Senf	1 TL neutrales Öl
------	-----------	-------------------

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Für die Frittata:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprikaschoten entkernen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin dünsten.

Frischkäse, Eier, Salz und Cayennepfeffer mit dem Stabmixer pürieren.

Eiermasse über das Gemüse geben und zugedeckt 2-3 Minuten stocken lassen. Frittata offen im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

Petersilie hacken und darüberstreuen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und mit der Reibe grob reiben. Mit einem Tuch die Kartoffelraspel mehrmals gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffelraspel, Zwiebel, Ei und Mehl mit Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen, mit Muskat abschmecken.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Einen Löffel Röstimassee in die Pfanne geben und plattdrücken. Geriebenen Parmesan darauf verteilen und einen weiteren Löffel Röstimassee auf den Käse geben, wieder plattdrücken. Erste Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dann vorsichtig mit dem Pfannenwender wenden und die zweite Seite goldbraun braten.

Für den Eiersalat:

Eier in kochendem Wasser ca. 6 Minuten hart kochen. Danach abschrecken und pellen. Eier in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, Paprika entkernen und beides mit der Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Ei in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Senf, Pfeffer und Salz würzen. Milch dazugeben und umrühren.

Eiersalat noch einmal abschmecken. Zum Anrichten 2 Blätter vom Romanasalat waschen und als Unterlage für den Eiersalat nutzen.

Für die Senf-Dotter-Nockerl:

Wasser erhitzen, etwa 6 Minuten das Ei hart kochen. Pellen, Eigelb entfernen und mit Senf und

Öl verrühren. Mit einem kleinen Teelöffel Nockerl formen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch fein hacken.

Rösti auf einen Teller geben und mit Gemüse-Frittata belegen. Romana Blätter als Unterlage daneben anrichten und den Eiersalat darauf geben.

Mit Schnittlauch und Senf-Dotter garnieren und servieren.

Kurt Kolf am 13. April 2023