

Pfifferling-Bohnen-Frittata mit Zitronen-Schmand

Für zwei Personen

Für die Frittata:

4 Eier	150 g Pfifferlinge	100 g breite Bohnen
1 Knoblauchzehe	4 getr. Tomatenfilets	2 Zweige Bohnenkraut
50 g geriebener Parmesan	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zitronenschmand:

100 g Schmand	2 Zitronen	2 EL Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Frittata:

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und in heißem Olivenöl scharf anbraten und mit gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Bohnen in heißem Salzwasser blanchieren, abgießen und kleinschneiden. Tomatenfilets in Würfel schneiden und Bohnenkraut kleinhacken. Bohnen, Tomaten und Bohnenkraut zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken. Eier mit Parmesan vermischen und auf die Pfifferlings-Bohnenmischung gießen. Pfanne im Ofen auf Gitter geben und ca. 10 Minuten backen.

Für den Zitronenschmand:

Zitronen halbieren, Saft auspressen und den Saft und Schale der Zitrone mit Schmand und Schnittlauch vermischen und pikant abschmecken.

Zum Servieren die Frittata auf ein Holzbrett gleiten lassen und ähnlich einer Torte in Stücke schneiden. Dip a part servieren.

Mario Kotaska am 27. Juli 2018