

# Rosenkohl-Frittata, Gorgonzola und schwarze Nüsse

## Für zwei Personen

100 g Rosenkohl	2 Scheiben Bacon	1 rote Zwiebel
1 Orange, Abrieb	4 Eier	50 g Gorgonzola
2 schwarze Nüsse	4 Walnusskerne	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Umluft vorheizen.

Rosenkohlherzen waschen und kleinschneiden. Bacon würfeln. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel abziehen und würfeln, Walnüsse hacken. Mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Kurz mit andünsten. Gorgonzola in Stückchen darüber geben und schmelzen lassen. Eier verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Orangenabrieb abschmecken. Eimasse über Rosenkohl geben. Pfanne etwas schwenken und dann das Ei am Boden kurz stocken lassen. Zum weiteren Stocken in den vorgeheizten Ofen stellen. Kurz vor dem Servieren mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Nüssen garnieren.

Mario Kotaska am 02. Februar 2024