

Pilz-Frittata mit Pancetta

Für 4 Personen

500 g Pilze	60 g Pancetta, dünne Scheiben	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Petersilie, glatt	3 EL Olivenöl
1 TL Thymianblätter	6 Eier	60 g Parmesan
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Pilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden. Pancetta in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Pancetta in einer ofenfesten beschichteten Pfanne in einem Esslöffel Öl knusprig ausbraten. Pilze zugeben, einige Minuten unter Wenden goldbraun braten. Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Herausnehmen. In dem restlichen Öl Schalotten, Knoblauch und Thymian anbraten, salzen und pfeffern. Gebratene Pilze untermischen. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Parmesan verschlagen, über die Pilz-Mischung gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Pfanne auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und die Frittata circa 15 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auf eine Platte gleiten lassen und in Portionsstücke schneiden.

Tipp:

Dazu passt Feldsalat mit einem einfachen Dressing aus Essig, Öl, Senf, Thymian, Salz und Pfeffer.

Cornelia Poletto am 24. September 2010