



Rezept

Frittata mit Topinambur, Birnen und Blauschimmelkäse

Ein harmonisch einfaches Gericht, mit dem gewissen Etwas

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

FRITTATA

1EL Olivenöl

500g Topinambur, in feinen Scheibchen **Saison**

Salz, Pfeffer

8 Eier, verquirt

1 Birne, in Würfeln

150g Blauschimmelkäse, zerbröckelt

GARNITUR

20g Kresse oder Brunnenkresse

3EL Kürbiskernöl

Und so wird's gemacht

1 von 3

FRITTATA Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen. Topinambur begeben, unter Rühren 2–3 Minuten anbraten, würzen. Eier würzen, dazugeben, umrühren. Birne und Blauschimmelkäse dazugeben.

2 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten stocken lassen.

3 von 3

GARNITUR Frittata mit Kresse garnieren. Kürbiskernöl darüber träufeln.