



## Rezept

# Zucchini-Frittata aus dem Ofen

Zucchini-Liebhaber werden dieses Rezept lieb haben

**45 Min**

Aktive Zeit



**75 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### ZUCCHETTI

500 g Zucchini, gerüstet, in 3 mm dicken Scheiben **Saison**

1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**

200 g Chorizo, in 2 mm dicken Scheiben

1 EL Bratbutter

1/2 TL Salz

Pfeffer

### GUSS

8 Eier

100 g Crème fraîche

1/2 Majoran, grob gehackt

1/2 TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Butter

### GARNITUR

1 Zucchini mit Blüten, gerüstet, längs in 2 mm dicken Scheiben **Saison**

## Und so wird's gemacht

**1 von 3**

### ZUBEREITUNG

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel, 500g Zucchini und Chorizo beifügen, 8–10 Minuten anbraten, würzen.

**2 von 3**

### GUSS

Eier, Crème fraîche und Majoran gut verrühren, würzen. Den Guss über das Gemüse verteilen.

---

**3 von 3**

**BACKEN**

Mit Zucchetti garnieren und in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.