



Eierschwammerlfrittata

Zutaten für die Eierschwammerl Frittata:

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Eierschwammerl

4 Eier

100 ml Milch

75 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Das Backrohr wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Die Zwiebel wird geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Knoblauchzehe gepresst. Die Eierschwammerl werden geputzt und bei Bedarf halbiert. Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel gemeinsam mit der gepressten Knoblauchzehe und den Schwammerl etwa 3-5 Minuten anbraten. Der Großteil der Flüssigkeit soll verdunsten.

In der Zwischenzeit werden die Eier aufgeschlagen und mit der Milch, dem Käse und den Gewürzen kräftig verquirlt.

Die Pilze in eine ofenfeste Form umfüllen und mit der Eiermischung übergießen. Die Frittata wird nun etwa 20-25 Minuten im Ofen goldbraun gebacken.

Tip: Die Frittata kann warm und kalt genossen werden.

