



## Rezept-Idee Frittata mit Smoked Seasoning

### Zutaten:

Für 4 Personen

Zubereitung: 45 min

6 Eier

200 g Mozzarella-Käse (in Stücke geschnitten)

1 mittelgroße Kartoffel (geschält und in sehr dünne (3 mm) Scheiben geschnitten)

1 kleine weiße Zwiebel (etwa ein Drittel der Größe der Kartoffel - sehr fein gehackt).

300 g Chorizo-Wurst (±100 mm in dünne Scheiben geschnitten)

15 kleine Roma-Tomaten

250-300 g Gouda Käse (gerieben) oder ein milder Käse nach Wahl

2-3 TL Smoked Seasoning

Olivenöl für die Pfanne

Salz nach Geschmack.

### Und so geht's:

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Sobald der Ofen auf Temperatur ist, schalte den Grill zum Vorheizen ein.

In der Zwischenzeit die Kartoffel waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffel in etwas Olivenöl vorsichtig weichbraten (dies dauert 7-10 Minuten).

Die kleine weiße Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Chorizo in Scheiben schneiden und Mozzarella in Würfel schneiden.

Nun den gelben Käse reiben und 2 TL Smoked Paprika hinzufügen.

Eier in eine Schüssel geben, dann 60 ml kaltes Wasser und eine großzügige Prise Salz hinzu (Achtung, die Chorizo ist salzig!). Jetzt leicht verquirlen, aber nicht zu fest, man soll sich dabei nicht verausgaben.

Nun die Zwiebel zur Kartoffel geben und 1 Minute kochen lassen. Die Hitze in der Pfanne erhöhen dann die Chorizo und die Tomaten dazugeben und etwas erwärmen lassen. Fügen Sie die Mozzarella-Stücke hinzu. Darüber die verquirlten Eier gießen und mit Käse belegen.

Schiebe die Pfanne in den Ofen und unter den Grill. Grills und Öfen variieren - also beobachte dein Gericht mit Argusaugen. Es sollte zwischen 5-7 Minuten dauern, bis das Ei fest geworden ist und anfängt, sich aufzublähen. Wenn es fertig ist, aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

#### TIPPS

Der Ofen und der Grill müssen HEISS sein, bevor die Frittata in den Ofen kommt - sie braucht den Schock, um ihr volles Potenzial zu entfalten.

Unbedingt servierbereit sein, sobald die Frittata aus dem Ofen kommt (und sie ist am spektakulärsten - sie liebt ein Publikum mit „Oh und Aah“) - dieses Gericht mag Pünktlichkeit. 😊

[Hier Gewürz bestellen](#)

[Rezept zum Downloaden](#)