

Süßkartoffel-Frittata mit Feta

ZUTATEN:

600g Süßkartoffel
2 Zwiebel, rot
3 EL Butter
Dill
Minze
Petersilie
100g Feta
6 Eier, zimmerwarm
Salz





SO WIRDS GEMACHT:

1. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1cm große Würfel oder Stücke schneiden. Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen (24-26cm), die Zwiebel darin glasig anbraten und wieder herausnehmen. Die Süßkartoffelwürfel portionsweise ebenfalls in etwas Butter anbraten und leicht würzen.
3. Die Eier mit den fein gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer verquirlen. 1/3 vom Feta hineinbröckeln und unterrühren.
4. Süßkartoffeln und Zwiebel in die Pfanne schichten und mit der Eimischung übergießen. Den Restlichen Feta darüberbröckeln und im Rohr bei 180° 20-35 Minuten stocken lassen.

