

EatSmarter!



25 min • leicht

Zucchini-Frittata

Zutaten für 2 Portionen

2 kleine Zucchini

1 Knoblauchzehe

1 EL frisch gehackte Thymianblätter

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 Eier

4 EL Schlagsahne

40 g geriebener Parmesan

Die Bring-App speichert die Zutatenliste automatisch auf deinem Handy. So geht bequem einkaufen!



Zur Bring!
Einkaufsliste

Schritt

1/3

Zucchini waschen, und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini mit Thymianblättchen und Knoblauch mischen und in heissem Öl in einer Pfanne 4 - 5 Min. anbraten, salzen und pfeffern.

Schritt

2/3

Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Zucchini gießen und bei schwacher Hitze zugedeckt in 8 - 10 Min. stocken lassen. Dann die Frittata mit Hilfe eines grossen Tellers wenden, mit dem Parmesan bestreuen und zugedeckt in 3-5 Min. fertigbacken.

Schritt

3/3

Mit Tomaten servieren.