Nestlé HIRZ Hüttenkäse

GEMÜSE FRITATTA

Dauer: ca. 25 min
Für 4 Personen

- **300 g Brokkoli**
- **180 g Pilze**
- **3 Knoblauchzehen**
- **300 g HIRZ Hüttenkäse**
- **6 Eier**
- **30 g Parmesan gerieben**
- **Olivenöl**

1 Den Brokkoli in 2-5 cm große Stücke schneiden und die Champignons vierteln.

2 Einen Esslöffel Olivenöl in einer 24-26 cm großen Pfanne erhitzen und den Brokkoli sowie 5-6 Esslöffel Wasser hinzugeben und zugedeckt bei starker Hitze 3 Minuten lang anbraten. Die Pilze und den gehackten Knoblauch hinzugeben und weitere 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3 Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen, den Hüttenkäse und den Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Die Eimischung gleichmässig über das Gemüse geben und mischen.

4 Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ohne Rühren kochen, bis sich eine goldene Kruste bildet, die an den Rändern sichtbar ist. Mit der Grillfunktion des Backofens ca. 5-6 Minuten fertig garen, bis die Oberseite goldbraun ist.