



# Hüttenkäse

## FRITATTA AU LÉGUMES

Ingredient pour 4 personnes  
Temps de préparation: 25 min

- 300g de brocolis
- 180g de champignons de Paris
- 3 gousses d'ail
- 300 g de Cottage Cheese
- 6 œufs
- 30g de Parmesan rapé
- Huile d'olive

**1** Laver et couper les légumes en morceaux de 2-5 cm et les champignons en quartiers.

**2** Chauffer une CS d'huile d'olive dans une poêle de 24-26cm, ajouter les légumes verts et 5-6 CS d'eau, couvrir et cuire a feu vif pendant 3 minutes. Ajouter les champignons et l'ail et cuire a feu moyen pendant 5 minutes.

**3** Casser les œufs dans un bol et battre a l'aide d'une fourchette, ajouter le cottage cheese et le parmesan, saler, poivrer et mélanger le tout. Verser le mélange dans la poêle avec les légumes, mélanger puis bien répartir les légumes sur la surface.

**4** Cuire a feu moyen pendant env. 5 minutes sans mélanger, jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme, visible sur les bords. Terminer la cuisson avec la fonction Grill du four pendant environs 5-6 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.