

# Tilsiter- Frühlings-Frittata

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 15 Minuten  
Garen: ca. 45 Minuten  
Schwierigkeit: mittel

1. Spinat in einer grossen Pfanne zugedeckt zusammenfallen lassen, herausnehmen, abtropfen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Erbsli und Spinat begeben, kurz weiterdämpfen, herausnehmen.
2. Eier und Rahm gut verrühren, Gemüse wieder begeben, würzen. Butter in dieselbe Pfanne geben,  $\frac{1}{3}$  der Masse begeben. TILSITER darauf verteilen, restliche Eimasse darübergiessen. Frittata zugedeckt bei kleiner Hitze 30–35 Min. fest werden lassen. Dabei den Deckel ab und zu entfernen, um den Dampf entweichen zu lassen.
3. Frittata auf einen grossen Teller stürzen, sorgfältig in die Pfanne zurückgleiten lassen, Frittata offen 5–10 Min. fertig braten.

## Zutaten

- 150 g Jungspinat
- $\frac{1}{2}$  EL Butter
- 1 Schalotte, in Ringen
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 150 g Erbsli
- 8 Eier
- 4 EL Rahm
- wenig Muskat
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- wenig Pfeffer
- $\frac{1}{2}$  EL Butter
- 200 g TILSITER GRÜN, in Würfeln

Tipp: Zum Apéro die Frittata etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez1](http://www.tilsiter.ch/rez1)

