

## Frittata mit Spargel

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Bund grüner Spargel (ca. 500 g)	6 Eier (Größe M)
2 Knoblauchzehen	60 g Crème fraîche
1 rote Paprika (ca. 150 g)	Salz, schwarzer Pfeffer
400 g festkochende Kartoffeln, gekocht (gerne vom Vortag)	2 EL Bratöl
1 Schalotte	2 Zweige Dill

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen.

Das untere Drittel des Spargels schälen und die Enden abschneiden. Spargel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch durchpressen. Paprika in sehr dünne Ringe hobeln.

Kartoffeln pellen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Schalotte fein würfeln.

Eier mit Knoblauch und Crème Fraîche verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer ofenfesten Pfanne (Ø ca. 28 cm) erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten. Schalotten

und Spargel unterrühren und 3 Minuten mit garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und die

Eiermasse untermischen. Dill grob zupfen und darauf verteilen. Im Backofen 20–25 Minuten garen, bis die Eiermasse gestockt ist.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen

In Stücke schneiden und warm oder kalt servieren