



Spinat-Champignon-Frittata mit Tomaten-Paprika-Salsa

Zutaten für 2 Personen

Für die Salsa

- 1 Dose ORO d'Italia Kirschtomaten
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 200 g rote Paprika
- 1 TL frischer Thymian
- 1–2 gehackte Chilischoten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Salz

Für die Frittata

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 g frischen Spinat
- 250 g Champignons
- 8 Eier
- 3 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz, Pfeffer, Muskat

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Salsa

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Die Paprika dazugeben und ebenfalls anbraten. Die ORO d'Italia Kirschtomaten hinzufügen, anschließend mit Chilis und Vanillezucker abschmecken. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen.

Schritt 2: Die Frittata

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Spinat dazugeben und mit Salz und Muskat würzen. Die Champignons hinzufügen und anbraten, danach etwas Flüssigkeit verdampfen lassen. Anschließend die verquirlten Eier dazugeben und stocken lassen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und eine Weile auf niedriger Stufe köcheln lassen.