



**Rezept**

## Kartoffelfrittata mit Rucola

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Süßkartoffeln
- 70 g Hartkäse (z. B. Parmesan)
- 4 Eier (Gew.-Kl. M)
- 4 EL Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- ½ Bund Rucola
- 3 EL Olivenöl
- beschichtete ofenfeste Pfanne (Ø 23 cm)

**Zubereitung:**

Kartoffeln säubern, mit Schale ca. 5 Min. garen. Süßkartoffeln säubern, zugeben, weitere 15 Min. garen. Abgießen, auskühlen lassen. Käse reiben, mit Eiern und Milch pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Rucola waschen, trocken schleudern und bis auf einige Blätter zum Verzieren, hacken, unter die Eiermilch mischen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. In der Pfanne im erhitzten Öl rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Kartoffeln darüber geben, Eiermilch darübergießen. Pfanne auf einem Rost im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 25 Min. stocken lassen. 10 Min. abkühlen lassen. Vom Pfannenrand lösen, auf eine Platte gleiten lassen. In Stücke schneiden. Mit Rucola servieren.

**Zubereitungszeit: 50 Min. + Abkühlzeit**

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Pro Portion: 388 kcal/1628 kJ**

**15 g E/35 g KH/19 g F**