



Porree-Frittata

270 g Porree
2 EL Olivenöl

Salz,
Pfeffer
100 g Parmesan Käse
8 Eiern,
1 TL Paprikapulver,
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

½ Bund Petersilie

putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den
Porree für ca. 5 Minuten darin andünsten. Mit

würzen.
fein reiben und mit

und
verrühren. Zum Porree in die Pfanne geben, den
Parmesan mit einer Gabel etwas verteilen, Deckel
auf die Pfanne setzen und für 5 – 10 Minuten bei
kleiner Hitze stocken lassen.

waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen
abzupfen und hacken. Anschließend die fertige
Frittata damit garnieren.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de