



Tomaten-Zucchini-Frittata

2 Zucchini
480 g Tomaten
2 Knoblauchzehen
½ Bund Thymian

1 TL Oregano
6 EL Olivenöl
80 g Parmesan
8 Eier
Salz
Pfeffer

Ofen auf 180 °C vorheizen.
waschen und in dünne Scheiben schneiden.
waschen und sechsteln.
häuten und fein hacken.
waschen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel abzupfen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Thymian mit
und
vermischen.
fein reiben.
verquirlen und mit dem Parmesan mischen. Mit
und
würzen. Die Hälfte der Öl-Mischung in eine Auflaufform gießen. Die Zucchinischeiben fächerartig in die Form legen. Die Tomaten dazwischenlegen. Das Gemüse etwas salzen und pfeffern. Parmesan-Ei-Mischung darübergießen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen für 35-40 Minuten backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de