

Zucchini-Frittata

Zutaten:

400 gr. Zucchini

30 gr. Olivenöl

4 Eier

50 gr. Käse (Sbrinz oder Parmesan)

Salz Pfeffer

1l Wasser

Zubereitung:

Die Zucchini in den Mixtopf geben und 3 Sek./St. 5 zerkleinern.

Olivenöl zugeben und 7Min./100°/Linkslauf/Sanftrührstufe kochen
Die Zucchini umfüllen und etwas auskühlen lassen.

Eier verquirlen, salzen, pfeffern, Käse beifügen und mit den Zucchini gut vermischen.

Ein nasses ausgedrücktes Backpapier in den Einlegeboden des Varoma legen und die Masse einfüllen

Mixtopf nicht spülen 1l Wasser auffüllen.

Danach 30 Min./Varoma/St. 1 garen