

Champignon-Lauch-Frittata

Man nehme für 4 (8) Portionen:

400 g Lauch	in dünne Ringe schneiden, waschen
400 g Rosa Champignons	klein würfeln
50 g Butter	
150 g Capellini	
100 g Schmand	
6 Eier	
½ Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken
50 g Parmesan	fein reiben
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Piment d'Espelette	
150 g Ziegenrolle	in Scheiben schneiden
außerdem:	Backofen auf 150° OUH vorheizen

- Lauch und Champignons in 30 g Butter in einer großen Pfanne braten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen und beiseitestellen.
- Capellini 2 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Währenddessen die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, die tropfnassen Nudeln hineingeben und auf dem Pfannenboden gleichmäßig verteilen. Lauch und Champignons auf die Nudeln geben und verteilen. Mit dem Parmesan bestreuen.
- Schmand und Eier mit dem Schneebesen sehr gründlich verrühren. Die Hälfte der Petersilie unterrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. In die Pfanne geben und verteilen. Frittata mit den Käsescheiben belegen und 10-12 Minuten im Ofen backen.

Dazu: trockenen Weißwein, Feldsalat und evtl. gebratene Kräuterseitlinge…

Quelle: so isst Italien, 6/2026, S. 42
Rezept erstellt: 02.10.2026