



Frittata in zoccoli

Man nehme für 2-4 Portionen:

100 g Pancetta
5 Eier
Olivenöl
Salz
1 Zweig Basilikum

- Den Speck in Scheiben, die Scheiben quer in breite Streifen schneiden
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen
- Eier verquirlen und leicht salzen

In einer Pfanne den Speck in etwas Olivenöl ausbraten. Die Eiermasse dazugeben und bei nicht zu großer Hitze stocken lassen. Die Frittata mit Hilfe eines großen Tellers oder Deckels wenden und zu Ende Braten. Vor dem Wenden sollte die Unterseite schön gebräunt sein (durch Anheben mit einem Pfannenwender kontrollieren!). Die fertige Frittata in Streifen oder Dreiecke schneiden und lauwarm, mit Basilikum bestreut servieren.

Dazu natürlich ein Glas Wein...