



Kartoffel-Frittata mit Ziegenkäse und Oliven

Man nehme für 8 Portionen:

800 g Kartoffeln	schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser vorkochen, ausdampfen lassen
2 Zweige Rosmarin	Nadeln von den Stielen zupfen und hacken
8 Eier	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Olivenöl	
120-150 g Ziegenfrischkäse	
150 g gemischte Oliven	
außerdem:	Backofen auf 160° Umluft vorheizen

- In einer schweren Eisenpfanne die Kartoffeln in Olivenöl anbraten. Bei Bedarf salzen.
- Eier mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Rosmarins verquirlen. Die Masse über die Kartoffeln gießen. Ziegenkäse darauf verteilen und mit dem restlichen Rosmarin bestreuen. In den Ofen geben, bis die Eimasse gestockt ist (ca. 15 Min.).
- Frittata auf einer Servierplatte oder in der Pfanne portionieren und mit Oliven garnieren.

Dazugibt es trockenen Rot- oder Weißwein