



Topinambur-Endivien-Frittata

Man nehme für 4 Portionen:

2 Zwiebeln
500 g Topinambur
8 Eier
100 ml Milch
1 Zitrone
500 g Endiviensalat
6 EL. neutrales Öl
Salz
Pfeffer

- Zwiebel pellen und fein würfeln
- Topinambur schälen und in 1 cm große Würfel schneiden
- Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen
- Endivie waschen, schleudern, in feine Streifen schneiden
- Eier mit der Milch verquirlen, salzen und pfeffern
- Backofen auf 180° Umluft vorheizen

4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel und Topinambur ca. 10 Minuten darin dünsten, bis die Topinamburwürfel weich sind. Dabei salzen und pfeffern. 3/4 der Salatstreifen zugeben und kurz mitdünsten. Die Eiermilch darüber gießen, kurz anstocken lassen und im Ofen in ca. 15 Minuten zu Ende stocken lassen. Restliche Salatstreifen mit dem restlichen Öl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die fertige Frittata etwas abkühlen lassen, aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte gleiten lassen, portionieren und die Stücke mit dem Salat belegen.

Dazu passt ein trockener Weißwein.