



MINI-FRITTATAS

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 30 Minuten

Zutaten

- 6 Eier
- 2 EL Sauerrahm
- 50g Spinat (fein geschnitten)
- 50g Cherrytomaten (kleine Würfel)
- 100g geriebenen Gruyère
- Kräutersalz

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen. In Förmchen (4-5cm Durchmesser) füllen und bei 180° rund 30 Minuten backen.

Tipp

Die Mini-Frittatas eignen sich als unkompliziertes und schnelles Znüni, Mittag- oder Abendessen oder als schmackhafter Teil des Sonntagsbrunch. Dazu passt Gemüse zum Dippen oder Käse und der knusprig gebackene Kambly Goldfish Dinkel-Vollkorn.