

Frittata mit Spinat, Tomaten und Bacon



Zutaten für 6- 8 Portionen:

Kochspray oder Pflanzenöl

240 g weißer Cheddar, gerieben

450 g Bacon, in Scheiben

120 g frischer Babyspinat

3 bis 4 Cherry-Tomaten, halbiert

15 mittelgroße Eier

1 EL grobkörniges Salz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

Pit GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Lodge 9-Zoll Gusseisenpfanne mit Kochspray oder Pflanzenöl einfetten und anschließend beiseitestellen.
2. Den Bacon in einer hohen Lodge 12-Zoll Gusseisenpfanne auf mittlerer Hitze knusprig braten (in mehrere Teilmengen). Zum Abtropfen auf Küchenpapier zur Seite legen.
3. Das ausgelassene Fett des Bacon bis auf 1 EL aus der Pfanne abgießen. Den Spinat und die Tomaten in die Pfanne geben und auf mittlerer Flamme unter mehrfachem Rühren dünsten, bis der Spinat zusammenfällt und die Tomaten durchgewärmt sind.
4. In einer großen Schüssel die Eier verschlagen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. In die vorbereitete Pfanne geben und Spinat und Tomaten hinzugeben. Käse gleichmäßig darüberstreuen und darüber die Bacon Krümel verteilen.
5. Die Frittata 25-30 Minuten backen, bis die Mitte fest wird. Vor dem Portionieren 10 Minuten auf dem Herd ruhen lassen, dann servieren.

