



## Spargelfritatta

### Zutaten (Form Ø 22 cm)

200 g Kartoffeln geschält

120 g Spargel geputzt

6 Eier

½ Zwiebel

1 EL Rapsöl

50 g Fetakäse

Kräuter  
(Petersilie, Schnittlauch, Thymian, evtl. Rucola)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Geschälte Kartoffeln vierteln und für ca. 4-5 Minuten in kochendem Salzwasser oder über Dunst weichkochen.

Zwiebel mit etwas Rapsöl goldbraun anbraten. Währenddessen die Eier mit Feta und Kräutern versprudeln und würzen. Kräuter klein hacken und ebenfalls dazugeben. Die Spargelstangen je nach Größe in zwei oder drei Stücke teilen.

In eine runde Auflaufform nun zuerst den Zwiebel und Kartoffeln geben, das Ei-Käsegemisch darüberverteilen und zum Schluss den Spargel darauf verteilen.

Die Fritatta kommt nun für ca. 25 Minuten bei 180 Grad Heißluft in den Backofen.

