

Frittata-Törtchen mit Pilzen

Frittatine ai funghi



Zutaten für 5-6 Stück:

3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1,5 EL Sahne
3 EL frisch geriebener Parmesan
125 g Champignons
1/3 EL Olivenöl
2-3 Frühlingszwiebeln

Besondere Hilfsmittel:

flexible Muffin-Förmchen

1. Eier mit der Sahne und dem frisch geriebenen Parmesan verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf 5-6 Förmchen verteilen. Nicht zu viel in die Förmchen geben, die Törtchen gehen auf.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls auf die Förmchen verteilen.
3. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in die Förmchen streuen.
4. Backofen auf 180°

vorheizen, einen Rost in mittlere Stellung einschieben und die Frittata-Törtchen 10-15 Minuten backen. Wenn man die Förmchen in einen Bräter oder in eine Auflaufform gibt, brauchen sie länger. Am besten mit einer Gabel prüfen, ob sie schon fest genug sind.

Hinweise:

Als Vorspeise 1-2 Törtchen pro Person servieren. Als kleines Gericht (mit einem italienischen Salat) zwei Stück.

Zum Aperitif teilt man die Frittata-Törtchen nochmals in zwei Hälften.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, zum Aperitif, warme Häppchen, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023