

Frittata mit Bacon und Mozzarella

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

750 g Kartoffeln (festkochend)
8 Scheiben Bacon
1 rote Zwiebel
8 Eier
3 Esslöffel Olivenöl
100 ml Milch
1 Bund Petersilie
125 g Mozzarella
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Gusseisenpfanne

Es gibt Ei! Und zwar in seiner schönsten Form: Mit gebratenen Kartoffelscheiben, würzigen Zwiebeln, cremig-schmelzendem Mozzarella und knusprigem Bacon aus der Gusseisenpfanne. Noch ne Ladung frische Petersilie drauf und fertig ist das, was die Italiener Frittata, die Spanier Tortilla und wir "mega geiles Omelette" nennen. Ein Sattmacher, der immer geht. Morgens, mittags, abends. Kalt oder warm. Als

Hauptgericht oder in Stückchen geschnitten als Fingerfood oder Beilage für dein nächstes BBQ!

- 1 -

Gasgrill auf hohe direkte und indirekte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Mozzarella in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

- 3 -

Auf der direkten Zone des Gasgrills 1 EL Olivenöl in der Gusspfanne erhitzen. Baconscheiben darin ca. 5 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 4 -

Restliches Olivenöl in der Gusspfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten braten. Zwiebeln zugeben und weitere 5 Minuten braten, bis die Zwiebeln glasig und die Kartoffeln von beiden Seiten leicht gebräunt sind.

- 5 -

In der Zwischenzeit Eier mit Milch, Cayennepfeffer und Muskatnuss verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Käses und die Petersilie bis auf 3 EL unterrühren.

- 6 -

Baconscheiben in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Hälfte des Bacons über die gebratenen Kartoffeln in der Gusspfanne verteilen. Eiermasse darüber gießen.

Frittata mit Bacon und Mozzarella

- 7 -

Pfanne auf die indirekte Zone des Grills schieben und bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten stocken lassen, sodass die Ränder bereits fest werden, die Mitte aber noch flüssig ist.

- 8 -

Restlichen Käse auf der Frittata verteilen und weitere 10 bis 15 Minuten garziehen lassen, bis der Käse geschmolzen und die Masse komplett gestockt ist.

- 9 -

Frittata mit übrigem Bacon und Petersilie bestreuen.