

Frittata mit Scampi, Petersilie und Minze

Für 2 Personen

200 g Garnelen, tiefgekühlt	4 große Eier	1 Zitrone
0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Minze	50 g Parmesan
1 EL Butter	1 TL Piment d 'Espelette	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und die Minze zupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone reiben und anschließend auspressen. Den Parmesan reiben. Alles mit zu den Eiern geben und vermischen. Die Hälfte der Garnelen grob hacken und zusammen mit den restlichen Garnelen unter die Ei-Mischung geben. In einer Sauteuse die Butter aufschäumen lassen, etwas Olivenöl zugeben und auf zwei kleine Pfannen verteilen. Die Garnelen-Ei-Mischung hineingießen und in den Ofen schieben. Zum Garen im Ofen lassen, bis die Frittata oben leicht gebräunt ist. Anschließend herausnehmen und mit etwas Piment d 'Espelette bestreuen und servieren.

Kolja Kleeberg am 27. August 2010