

Rucola-Frittata mit Ziegen-Frischkäse, Erdbeer-Chutney

Für zwei Personen

Für die Frittata:

| | | |
|------------------------|-----------------|--------|
| 250 g frischer Rucola | 1 große Zwiebel | 8 Eier |
| 150 g Ziegenfrischkäse | 2 EL Olivenöl | Salz |
| Salzflocken | Pfeffer | |

Für das Erdbeer-Chutney:

| | | |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------|
| 250 g Erdbeeren | 1 kleine Zwiebel | 1 rote frische Chilischote |
| 30 ml Himbeeressig | 250 g Gelierzucker | 1 Prise Salz |
| 1 Prise grüner grober Pfeffer | | |

Für die Frittata:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola waschen, trocken schütteln, von groben Stängeln befreien und klein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken.

In einer großen beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Rucola dazugeben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und alles etwas abkühlen lassen.

Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eiermasse über den angebratenen Rucola in die Pfanne gießen und gleichmäßig darin verteilen. Ziegenkäse in Klecksen darüber geben und die Frittata im Backofen auf der mittleren Schiene 15-18 Minuten stocken lassen. Mit Salzflocken bestreuen.

Für das Erdbeer-Chutney:

Erdbeeren waschen und klein schneiden. Grün entfernen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Chili entkernen und kleinhacken.

Erdbeeren, Chili, Zwiebel und Essig mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Salz und Pfeffer hinzugeben.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Minute weiterkochen.

Christin Schöne am 11. Mai 2022