



Süsskartoffel-Frittata

(Rezept für 4 Portionen)

- 800 g Süsskartoffeln*
- 6 Eier*
- 250 ml (Halb-) Rahm
- 50 g Parmesan oder Alpkäse*, gerieben
- (Basilikum-) Meersalz*
- Pfeffer
- Öl zum zum Anbraten

*im Hoflädeli erhältlich

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Süsskartoffeln schälen, in Würfel oder „Rädli“ schneiden. In eine ofenfeste Form geben. Etwas Öl darüber träufeln und salzen.

Kartoffeln 20-30 Minuten in der Mitte des Ofens knapp weich backen. Herausnehmen und Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren.

Die Eier mit Rahm, Pfeffer und Käse verquirlen, nach Bedarf salzen und über die Süsskartoffeln giessen.

In die Mitte des Ofens schieben und weitere 20-30 Minuten backen (bis die Eier gestockt sind). Sofort servieren.