



Austernpilze mit Zucchini als Frittata

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.; Backzeit ca. 15 Min

6 Eier	Eier und
150 ml Milch	Milch verquirlen.
Salz, Pfeffer	Mit Salz, Pfeffer und
Muskatnuss	frisch abgeriebenem Muskat würzen.
2 Zucchini	Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
250 g Austernpilze	Austernpilze putzen und klein zupfen.
1 Schalotte	Schalotte und
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und klein würfeln.
1 EL Olivenöl	Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
	Pilze und Zucchini zugeben und 3–4 Minuten mitdünsten.
	Mit Salz und Pfeffer würzen.
	Eiermilch drüber gießen und kurz stocken lassen.
	Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) etwa 15 Minuten goldbraun backen.
4 Zweige Oregano	Inzwischen Oregano waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen.
ca. 30 g Parmesan	Parmesan hobeln.
	Frittata in Stücke schneiden.
	Mit Oregano und Parmesan garnieren.