

Rezept

Käsefrittata mit Tomaten

Ein Rezept von Käsefrittata mit Tomaten, am 24.06.2026

Zutaten

150 g Asiago oder junger Käse	300 g Kirschtomaten
8 Eier (Größe M)	50 g frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Eine ofentaugliche Form (etwa 30 x 30 cm groß) großzügig mit Butter ausstreichen.
2. Asiago oder Bergkäse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Eier leicht verquirlen, den Parmesan und die Käsewürfel unterrühren, die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Eiermischung in die Form geben. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach oben hineinsetzen. Die Frittata im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen, bis die Eiermasse gestockt und leicht gebräunt ist. Frittata in Stücke schneiden, aus der Form heben und auf den Tisch bringen.