

Rezept

Pilzfrittata mit Bacon

Ein Rezept von Pilzfrittata mit Bacon, am 02.10.2023

Zutaten

500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze)	80 g Bacon (in Scheiben)
1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
1 EL gehackte Petersilie	4 EL Olivenöl
1 TL Pfeffer	1 TL Thymianblättchen
6 Eier (M)	60 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und je nach Größe ganz lassen oder klein schneiden. Den Bacon in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Backofen auf 140° vorheizen. In einer ofenfesten beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Bacon darin knusprig braten. Die Pilze dazugeben und goldbraun braten. Die Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilzmischung aus der Pfanne nehmen. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Thymian darin anbraten. Salzen, pfeffern und die Pilze untermischen.
3. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Die Eiermasse über die Pilze gießen, die Pfanne schwenken, damit sich die Masse gleichmäßig verteilen kann. Die Eier im vorheizten Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. stocken lassen. Nach ca. 7 Min. den restlichen Parmesan darüberstreuen. Die Pilzfrittata aus dem Ofen nehmen und zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.