



## Kartoffel–Zwiebel–Frittata mit Feta



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

400g Kartoffeln  
80g Feta  
80ml Milch  
4 Eier  
1 Rote Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

#### Zubereitung:

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser garkochen. Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Feta klein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Eier in einer Schüssel mit Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern würzen. In einer ofenfesten Pfanne die Kartoffeln mit der Zwiebel und dem Olivenöl kurz anbraten. Die Hälfte des gewürfelten Fetas in die Pfanne füllen und mit der Ei–Milch–Mischung aufgießen und gut miteinander vermengen. Den restlichen Feta darauf verteilen und die Frittata 1–2 Minuten stocken lassen. Anschließend im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten fertigbacken.

#### Tipp:

Als pikante Variante kann man auch Speck– oder Schinkenwürfel zufügen.