

Zuccinifrittata mit Fenchelsalami



Zutaten:

500g Zucchini in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel gewürfelt
125g Mozzarella in feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe gewürfelt
5 Eier
1 Zweig Rosmarin sehr fein geschnitten
100ml Milch
2 EL Pesto
Salz, Pfeffer
Fenchelsalami dünn aufgeschnitten (optional)
Öl

Die Zucchini Scheiben werden mit der Zwiebel und dem Knoblauch langsam angebraten.

Die Eier, die Milch, den Rosmarin, das Pesto und den Mozzarella zu einem Guss vermischen. Der Guss wird jetzt mit Pfeffer und Salz gewürzt und über die Zucchini gegeben. Ca. 30 Minuten backen lassen