



Kartoffel-Frittata mit Ziegenkäse und Oliven

Man nehme für 4 Portionen:

| | |
|---------------------------------|---|
| 1000 g Kartoffeln | schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser vorkochen |
| 1 Rosmarinzwig | Nadeln vom Stiel zupfen und hacken |
| 8 Eier | verquirlen, salzen, pfeffern, die Hälfte vom Rosmarin zugeben |
| 4 EL Olivenöl | |
| 150 g Ziegenfrischkäse | mit einer Gabel zerbröseln |
| 75 g grüne Oliven | |
| 75 g schwarze Oliven | |
| Salz | |
| schwarzen Pfeffer aus der Mühle | |
| außerdem: | Backofen auf 160° Umluft vorheizen |

- In einer ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die abgetropften Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Eiermasse darüber gießen, den Käse gleichmäßig darauf verteilen und mit dem restlichen Rosmarin bestreuen.
- Die Pfanne für 15-20 Minuten in den Ofen geben, bis die Eiermasse gestockt ist. Mit den Oliven garnieren und servieren.

Dazu: trockenen Weißwein oder Bier