

# CHAMPIGNON Frittata mit Brokkoli, Tomaten und grünen Bohnen



## Zutaten für 4 Personen:

1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g  
300 g Brokkoli  
200 g Kirschtomaten  
200 g Grüne Bohnen  
2 EL Olivenöl  
6 St. Eier  
2 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

### 1) Kleine Vorbereitung

Brokkoli putzen, waschen und in kleine Brokkoliröschen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Grüne Bohnen waschen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und darin Brokkoli, Kirschtomaten und die grünen Bohnen für ca. 5 Minuten anbraten.

### 2) Frittata zubereiten

Eier, Mehl, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel verrühren. Die Eiermasse über das Gemüse in die Pfanne gießen. Camembert in Scheiben schneiden und auf die Frittata verteilen.

### 3) Frittata backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Frittata-Pfanne in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 30 Min