Camembert Frittata mit Brokkoli, Tomaten und grünen Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

125 g Käserei Champignon Camembert
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