

Frühstücksfrittata

Bella Italia – ein aromatisches Original neu angerichtet. In Italien wird die Frittata gerne warm oder auch kalt gegessen, was sie zum perfekten Genuss für ein ausgedehntes Frühstück macht. Mit frischen Kirschtomaten, würzigem Parmesan und unserer ofengebackenen Herta Finesse Hähnchenbrust zauberst du dir ganz einfach italienisches Flair auf deinen Frühstückstisch.



25 Min



Leicht



4-6

Zutaten

TIERISCHE PRODUKTE

150 g Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken
8 Eier (M)
1 TL Butter
30 g Parmesan

OBST & GEMÜSE

200 g Baby-Spinat
200 g Kirschtomaten

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. **200 g Spinat** und **200 g Kirschtomaten** waschen und trocknen. Die Tomaten halbieren. **150 g Herta Finesse Hähnchenbrust** in kleine Stücke schneiden.

2. SCHRITT

8 Eier aufschlagen, verquirlen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Eine ofenfeste Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Butter** darin schmelzen. Danach den Spinat hinzufügen und unter Rühren köcheln, bis er zusammenfällt. Tomaten und Herta Finesse hinzufügen und alles miteinander vermengen.

3. SCHRITT

Die Ei-Mischung darüber gießen und ca. 5-7 Minuten weiter garen. Den **Parmesan** darüber streuen und die Frittata im Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun fertig backen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	222,3 kcal
Fett	13,94 g
Kohlenhydrate	2,2 g
Eiweiß	21,9 g