



Frittatawürfel mit Kartoffeln und Paprika als Tapasspießchen (vegetarisch)

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit: ca. 30 min

Zutaten:

250 g festkochende Kartoffeln

3-4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

2 rote Spitzpaprika

1 Hand voll Petersilie

1 Knoblauchzehe

6 Eier

100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abbrausen und trocken tupfen. In einer heißen, ofenfesten Pfanne im Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Zwischendurch vorsichtig wenden. Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit der Paprika unter die Kartoffeln mengen. Unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Minuten offen weiterbraten.

Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie ergänzen und die Eier über die Kartoffeln und Paprika gießen. Kurz untermengen, dann in den Ofen schieben, 10-15 Minuten stocken lassen und goldbraun fertig backen.

In Würfel schneiden und auf Spießchen gesteckt servieren.