



Hörnli Apfel Frittata

Zutaten

200g mittelgrosse Hörnli
2 EL Bratbutter
2 Äpfel (leicht säuerlich)
1 Zwiebel
1 Paar Landjäger
3 dl Milch
6 Eier
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Bratbutter in einer hohen Bratpfanne heiss werden lassen. Äpfel, geviertelt in feine Scheiben schneiden und mit der fein gehackten Zwiebel bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Die Hörnli mit dem klein gewürfelten Landjäger begeben und mischen.

Milch und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Hörnlimasse mischen. Hörnli mit einer Bratschaufel etwas andrücken. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten fest werden lassen.

Frittata wenden und offen noch ca. 5 Minuten braten. Hitze etwas erhöhen, ca. 5 Minuten fertig braten und auf eine Platte stürzen.

Tipp: Die Fittata nicht wenden und das Bratprozedere alles auf einer Seite machen. Je nach Lust und Laune.

E Guete!