



## Frittata della Nonna

Wer kennt das auch? Die Grossmutter, in unserem Fall die Nonna, bereitet ein Gericht zu und ich als Mutter kann es genau gleich zubereiten das Urteil der Familien ist immer das Gleiche. Es schmeckt nicht gleich wie es Nonna zubereitet?

Stärneföfi. Kann das tatsächlich sein? Es macht ganz den Anschein.

Als meine Mutter letzthin bei uns zu Hause war, bat ich sie darum, für uns eine Frittata zuzubereiten.

Ich stand neben meiner Mutter und wog die Zutaten ab um es mir genau zu notieren. Denn wie bei vielen anderen Rezepten wird auch hier nicht abgewogen, sondern quanto basta (soviel es braucht) und von Auge zubereitet.

Die Augen unserer Töchter leuchteten als es Frittata zum Abendessen gab. Da wurde quasi um jeden Krümel gekämpft.

### **Zubereitung ca. 30 Minuten**

Für 2 – 3 Personen

7 Eier

1 grosse Kartoffel (ca. 150 g)

1 Zucchini (ca. 250 g)

30 g geriebener Parmesan Käse

30 g geriebener Scamorza- oder Gouda-Käse

40 ml Milch

2 EL gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer nach Bedarf

3 EL Olivenöl

### **Zubereitung**

Eier in eine Schüssel aufschlagen.



Die Kartoffel (roh) schälen und zu den Eiern raspeln. Die Zucchini waschen und die Enden wegschneiden. Ebenfalls in die Schüssel raspeln.

Geriebener Parmesan-Käse und Scamorza-Käse dazu geben und Vermengen.

Ebenfalls die Milch, die gehackte Petersilie und die Gewürze dazu geben und vermischen.

In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Die Eimasse in die Pfanne geben und auf mittlerem Feuer zugedeckt stocken lassen. Dauert ca. 10 Minuten. Darauf achten, dass die Temperatur nicht zu hoch temperiert wird, denn ansonsten brennt die Frittata an.

Mit Hilfe eines Tellers die Frittata wenden und auf der zweiten Seite ausbacken lassen.

Die Frittata kann warm oder kalt genossen werden.

