

# Kräuterfrittata

## Zutaten (für 4 Portionen)

2 Bunde glatte Petersilie  
3 Stiele Thymian  
1 Bund Schnittlauch  
40 g Parmesan  
6 Eier (Kl. M)  
Salz  
Pfeffer  
3 El Olivenöl  
1 gelbe Paprikaschote  
1 El Aceto balsamico  
120 g Lachsschinken



## Zubereitung

1. Petersilie und Thymian von den Stielen zupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Parmesan reiben. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Kräuter und Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. 2 El Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eimasse dazugeben und zugedeckt bei milder Hitze 5-6 Min. backen. Inzwischen Paprika putzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Mit 1 El Öl, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Frittata vorsichtig wenden und weitere 2 Min. backen. Auf einen Teller gleiten lassen, in Stücke schneiden. Mit Lachsschinken und Paprikastreifen belegen und servieren.