

# Italienische Rezepte

## Frittata mit Zucchini und Basilikum

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Eierspeise, Frittata, Gemüse, Italien

---

115 g	Zwiebel, in sehr dünne Scheib. geschnitten			Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
4	Essl. Olivenöl, extra vergine	8		Basilikumblättern, in Stückchen gezupft, oder
	Salz			
3	Zucchini, mittelsgroß	1	Essl.	Petersilie, fein gehackt
5	Eier	25 g		Butter
85 g	Parmesan, frisch gerieben			

---

1. Zwiebeln, Olivenöl und etwas Salz in eine große Bratpfanne geben, auf schwache Hitze schalten und den Deckel auflegen. Die Zwiebeln schmoren bis sie weich sind und viel Volumen verloren haben. Dann den Deckel abnehmen und die Zwiebeln weiterschmoren, bis sie tief-goldbraun sind.

2. Während die Zwiebeln schmoren, die Zucchini in kaltem Wasser waschen, beide Enden abschneiden und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Wenn die Zwiebeln gar sind, Salz und die Zucchini hinzufügen. Bei Mittelhitze weiterschmoren, bis die Zucchini mittelbraun sind. Die Pfanne vom Herd nehmen, schräg halten, Zwiebeln und Zucchini nach oben schieben und das Öl, das sich am unteren Rand sammelt, abschöpfen. Das abgetropfte Gemüse in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.

4. Parmesan, Zucchini Zwiebel Mischung, eine Prise Salz und ein wenig Pfeffer in die geschlagenen Eier geben. Die Zutaten gründlich vermischen, dann die Basilikumstückchen oder die gehackte Petersilie hinzufügen.

5. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Wenn sie zu schäumen beginnt, die Eiermischung hinein gießen und die Frittata (nach der im Rezept "Aufbau: Frittata (Italienisches Omelett)" beschriebenen Methode) fertig zubereiten.