

Frittata met paprika en feta

29 SEPTEMBER 2015, AMSTERDAM

SAMENVATTING

Met deze frittata met paprika en feta zet je in een handomdraai een kindvriendelijk gerecht op tafel.

Ingrediënten

- 4 rode paprika's, in reepjes
- 1 prei, in dunne ringen
- 100 gram diepvries tuinerwten, ontdooid
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 8 eieren
- 200 gram feta
- optioneel: handje ongebrande, ongezouten noten naar keuze, fijngehakt
- zout en peper
- olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie. Bak de prei en paprika ongeveer 10 minuten in een klein scheutje olijfolie met het teentje knoflook.
2. Kluts de eieren met wat zout en peper los. Verdeel het paprikamengsel en de tuinerwten over de ovenschaal, verkruimel de feta erover en giet het ei er overheen. Bestrooi eventueel met de noten.
3. Zet ongeveer 20 minuten in de oven, tot het ei gestold is.



RELEVANTE LINKS

 Tijd voor Paprika

<http://www.tijdvoorpaprika.nl/portfolio-item/frittata-met-paprika-en-feta/>

WOORDVOERDER



Mirte Korenhof

Dutch PR Group

+31(0)20 32 09 954 mirte.korenhof@dutchprgroup.com

OVER TIJD VOOR PAPRIKA

Colourfultaste is een initiatief van het GroentenFruit Bureau. Een belangrijk onderdeel van Colourfultaste vormt de campagne 'Tijd voor Paprika'. De campagne is actief in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Doel van de campagne is een significante stijging van de consumptie van paprika in die landen.



Tijd voor Paprikapressroom