



Pimiento Rojo / Rote Paprika



Frittata al pimiento rojo
Omelett mit roter Paprika

Frittata al pimiento rojo

Omelett mit roter Paprika

FRITTATA AL PIMIENTO ROJO

Huevos	12
Puré de pimiento rojo PONTIER	100g
Aceitunas negras descarozadas	150g
Manojo de perifollo	1
Manojo de cebollinos	2
Aceite de oliva	
Sal, pimienta	

Picar las hierbas Batir los huevos en omelette, agregar las hierbas, las aceitunas negras y el puré de pimiento rojo PONTIER. Salpimentar Verter la preparación de la frittata en una sartén antiadherente aceitada con aceite de oliva a fuego lento y luego cocinar en horno precalentado a 180°C (termostato 6) durante unos 15 minutos (la base del omelette debe estar cocida).

PRESENTACIÓN

Retirar la sartén y cortar en 4 porciones. Servir caliente o frío, acompañado de mesclun (ensalada de hojas verdes)

SUGERENCIAS

Pruebe una variante con puré de remolacha PONTIER. También puede reemplazar las hierbas por menta y las aceitunas por guisantes blanqueados.

OMELETT MIT ROTER PAPRIKA

Eier	12
Rote-Paprika-Püree PONTIER	100g
Schwarze Oliven ohne Kerne	150g
Ein Bund Kerbel	1
Schnittlauchbündel	2
Olivenöl	
Salz, Pfeffer	

Die Kräuter kleinschneiden. Die Eier schlagen und Kräuter, schwarze Oliven und Rote-Paprika-Püree PONTIER hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine antihafbeschichtete Ofenform mit Olivenöl einfetten und die Omelettmischung hineingeben, dann bei niedriger Hitze (180°C, Thermostat 6) etwa 15 Minuten im Ofen backen (das Omelett muss oben gar sein).

SERVIERVORSCHLAG

Aus der Ofenform nehmen und in 4 Portionen schneiden. Heiß oder kalt mit gemischtem grünem Salat servieren.

WEITERE TIPPS

Statt Paprikapüree kann man auch Rote-Bete-Püree von PONTIER verwenden. In diesem Fall kann man statt Kräutern Minze und statt Oliven blanchierte Erbsen verwenden.

