

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

FRITTATA DELUXE



GEFÜLLTE SPAGHETTI FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Füllung

1 Schalotte
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Rosmarin fein gehackt
1 kleine Dose San Marzano Flaschentomaten
3 EL halb getrocknete Tomaten, ersatzweise getrocknete Tomaten blanchiert
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Tomatenpüree
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
150 g Büffelmozzarella

Spaghetti Frittata

200 g Spaghetti
Salz
2 EL Olivenöl
80 g frisch geriebener Parmesan
2 EL glatte Petersilie fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
4 Eier

außerdem

1 Wendepfanne
Olivenöl

Zubereitung

Füllung

1 Die fein gehackte Schalotte in Olivenöl mit Zucker und Rosmarin ohne zu bräunen glasig dünsten. Klein geschnittene Dosentomaten, fein gehackte getrocknete Tomaten und Knoblauch zufügen. Zu dicker Konsistenz einkochen und mit eingerührtem Tomatenpüree, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Büffelmozzarella in Würfel schneiden.

Spaghetti Frittata

1 Spaghetti in Salzwasser al dente gar kochen, abtropfen lassen und gleichmäßig auf zwei Schüsseln verteilen. Die anderen Zutaten jeweils zur Hälfte gut mit den Spaghetti mischen.
2 Wenig Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, eine Hälfte der Spaghetti hineingleiten lassen und bei geringer Hitze braten, bis das Ei leicht stockt.
3 Füllung nicht ganz bis zum Rand darauf verteilen und die restlichen Spaghetti bis zum Pfannenrand auf die Füllung geben. Bei geringer Hitze etwas stocken lassen. Die eingefettete zweite Pfannenhälfte aufsetzen und die Frittata wenden. Bei geringer Hitze fertig backen. Zum Schluss bei höherer Temperatur von beiden Seiten leicht bräunen.

Fertigstellen und Anrichten

Frittata zu Tortenstückchen aufgeschnitten mit etwas Parmesan bestreut anrichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Rosmarin aus Spanien
Nr. 029Z31 5,95 €



San Marzano Tomaten
3 x 400g
Nr. 086L06 7,50 €



Hagen Grote Spaghettini
1,3 mm, 500 g
Nr. 260E01 3,95 €



FRITTATA
DELUXE

ZUCCHINI FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Zucchini Frittata

3 Zucchini
2 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie
6 Eier
100 g Ziegenfrischkäse

außerdem

1 Wendepfanne
Petersilienblättchen
Aceto Balsamico

Zubereitung

Zucchini Frittata

1 Von den Zucchini die Spitzen abschneiden. Senkrecht stellen und von allen vier Seiten eine etwa 1 cm dünne Scheibe abschneiden. Das übrig bleibende viereckige Innere mit den wässrigen Kernen wegwerfen oder anderweitig verwenden. Zucchinistreifen quer in 1 cm dünne Stücke teilen. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in 2 cm lange Röllchen teilen.

2 Zucchini, Knoblauch und Frühlingszwiebeln in einer Pfanne in 3 EL Olivenöl knapp al dente gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie unterheben, alles auf einen Teller geben und beiseite stellen.

3 Eier aufschlagen, leicht verquirlen und salzen. 2 EL Olivenöl in der Wendepfanne erhitzen und zuerst die Eimasse hineingeben. Das Gemüse und den Ziegenfrischkäse in 2 cm großen Stücken zufügen. Die Oberfläche leicht glätten, damit alles von der Eimasse umhüllt ist. Auf kleiner Flamme langsam braten, bis die Oberfläche zu stocken beginnt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Frittata wenden und fertig garen bis sie von beiden Seiten leicht gebräunt ist, innen jedoch noch eine saftige Konsistenz hat.

Fertigstellen und Anrichten

Frittata in dreieckige Stücke teilen. Mit Petersilienblättchen und etwas altem Aceto Balsamico auf heiße Teller anrichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



Schwarze Pfefferkörner aus Indien
Nr. 029Z33
8,95 €



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose,
6 Jahre gereift
Nr. 567R01 **13,95 €**



FRITTATA
DELUXE



MANGOLD-PARMESAN FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Mangold-Parmesan Frittata

4 Stiele Mangold
4 EL Pinienkerne
1 Zwiebel
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
150 g frisch geriebener Parmesan
6 Eier
4 EL kernlose Rosinen
Salz, Pfeffer

außerdem

1 Wendepfanne
Tomatensauce

Zubereitung

Mangold-Parmesan Frittata

1 Mangold waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele sorgfältig von den Fäden befreien. Blätter und Stiele in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mangold im Dämpfeinsatz über Wasserdampf oder in Salzwasser bissfest garen. Abtropfen und erkalten lassen. Mit den Händen in kleinen Portionen möglichst viel Flüssigkeit herauspressen.
2 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Die fein gehakte Zwiebel in wenig Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten. Knoblauch pellen, pressen und mit den gerösteten Pinienkernen, Zwiebelwürfeln, frisch geriebenem Parmesan und Eiern verrühren. Mangold und Rosinen zufügen. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Olivenöl in einer Hälfte der Wendepfanne erhitzen und die Mangoldmasse hineingleiten lassen. Bei geringer Hitze garen, bis die Masse stockt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Mangold Frittata wenden und fertig garen.

Fertigstellen und Anrichten

In Tortenstücke teilen und mit einer Tomatensauce servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



Rohmilch-Parmesan ca. 500 g
Nr. 148U03 6,50 €/100 g



Schwarze Pfefferkörner
aus Indien
Nr. 029Z33
8,95 €



MALLORQUINER SAUBOHNEN TORTILLA

Zutaten für 4 Personen

Mallorquiner Saubohnen Tortilla

250 g frische Saubohnen (dicke Bohnen)
Olivenöl
50 g Sobrasada (Mallorquiner Paprika-Streichwurst), ersatzweise Chorizo fein gewürfelt
2 Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
Frischer Majoran und Thymian
Salz, Pfeffer
6 Eier

außerdem

1 Wendepfanne
2 grüne Spitzpaprika
grüne mallorquiner Oliven mit Kern

Zubereitung

Mallorquiner Saubohnen Tortilla

1 Die dicken Bohnen klein schneiden, in eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl geben und auf kleiner Flamme dünsten. In kleine Würfel geschnittene Sobrasada zufügen.
2 Stängelansätze der Tomaten herausschneiden, auf der gegenüber liegenden Seite kreuzweise einschneiden und in sprudelnd kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren. Die Haut abziehen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke teilen. Knoblauchzehen pellen und in feine Scheibchen schneiden.
3 Sobald die Bohnen weich werden Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch zufügen und weitere drei Minuten dünsten. Mit gehackter Petersilie, Majoran- und Thymian-Blättchen, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne auf einen Teller geben und beiseite stellen.
4 Eier aufschlagen, leicht verquirlen und salzen. 2 EL Olivenöl in der Wendepfanne erhitzen und zuerst die Eimasse hineingeben. Das Bohnengemüse zufügen und auf kleiner Flamme langsam braten, bis die Oberfläche leicht zu stocken beginnt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Tortilla wenden und fertig garen. Die Tortilla soll außen von beiden Seiten leicht gebräunt sein und innen eine saftige Konsistenz haben.

Fertigstellen und Anrichten

Spitzpaprika von Stängelansätzen befreien, halbieren, entkernen und längs in 1 cm dünne Streifen schneiden. Tortilla in Tortenstücke teilen und mit Paprikastreifen und einigen Oliven auf Tellern anrichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



Hagen Grote Wendepfanne
Nr. 024U01
99,95 €



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 **11,95 €**



FRITTATA
DELUXE



SPARGEL-GARNELEN FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Spargel-Garnelen Frittata

10 Stangen grüner Spargel
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
12 Garnelenschwänze
4 Eier
100 ml Crème fraîche
Salz, Pfeffer

außerdem

Wendepfanne
Salatblättchen angemacht in
Vinaigrette
Schwarze in Öl eingelegte Oliven
mit Kern

Zubereitung

Spargel-Garnelen Frittata

1 Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. In drei cm lange Stücke teilen und in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl 4 Minuten braten.
2 Knoblauch schälen und fein hacken. Garnelenschwänze aus den Schalen lösen und den über den Rücken verlaufenden Darm entfernen. Knoblauch und Garnelenschwänze zum Spargel geben und eine Minute anbraten.
3 Eier aufschlagen, mit Crème fraîche verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei Masse über den Spargel und die Garnelen gießen. Auf kleiner Flamme langsam braten, bis die Oberfläche leicht zu stocken beginnt. Mit Hilfe eines Deckels wenden. Einfacher geht das in einer Wendepfanne. Nochmals einige Minuten von der anderen Seite braten, bis beide Seiten schön gebräunt sind.

Fertigstellen und Anrichten

In Tortenstückchen teilen. Auf Tellern mit Salatblättchen in Vinaigrette und einigen Schwarzen Oliven anrichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



Schwarze Pfefferkörner aus Indien
Nr. 029Z33
8,95 €



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 11,95 €



KARTOFFEL TORTILLA MIT BLUTWURST UND GRÜNEM SPARGEL

Zutaten für 4 Personen

Tortilla

300 g fest kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Olivenöl
6 Eier
Salz, Pfeffer
3 Knoblauchzehen
200 g Blutwurst.

Spargel

12 Stangen grüner Spargel
2 Ei Olivenöl
1 Glas trockener Weißwein
Salz, Pfeffer

außerdem

1 Wendepfanne
frische Kräuter

Zubereitung

Tortilla

1 Kartoffeln kochen, pellen und ganz abkühlen lassen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die gehackte Zwiebel in Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten.
2 Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht verquirlen. Gedünstete Zwiebel, Kartoffelscheiben, gepresste Knoblauchzehen und in dünne Scheiben geschnittene Blutwurst unter die Eimasse heben.
3 Olivenöl in einer Wendepfanne erhitzen. Die Ei-Kartoffelmischung zufügen und auf kleiner Flamme braten, bis die Eimasse an der Oberfläche leicht stockt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Tortilla wenden und fertig garen. Die Tortilla soll außen von beiden Seiten leicht gebräunt sein und innen eine saftige Konsistenz haben.

Spargel

1 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die Spargelstangen in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Dabei sollen die einzelnen Spargelstangen nebeneinander und nicht übereinander liegen.
2 Ein Glas Weißwein angießen und unter geschlossenem Deckel dünsten, bis der Wein verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen

Fertigstellen und Anrichten

Tortilla in dreieckige Stücke teilen und mit dem Spargel auf heißen Tellern anrichten. Mit Kräuterblättchen dekorieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



Hagen Grote Weißwein CA'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l
Nr. 500D09
44,95 €



Hagen Grote Wendepfanne
Nr. 024U01
99,95 €



FRITTATA
DELUXE



PROBIEREN SIE AUCH



Entenravioli mit Tomaten-Concassée und Pfifferlingen



Geflügel-Tortellini mit Trüffelsauce, Salsa di Noci und weissen Trüffeln



Lamm-Ravioli in Trüffelsauce



Spätzle, Pancetta und Trauben mit Walnuss-Sauce



Maultaschen auf Mangold



Gemüse-Trüffel-Risotto



Pescaviar Venusmuschel Spaghetti



Lachs-Garnelen-Mousse in Muschelnudeln mit Safransauce



Meeresfrüchte-Risotto

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.at