



Hoofdgerechten

Pasta frittata met spinazie en olijven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram olijven (ontpit, in ringen)
50 gram mozzarella (geraspt)
300 gram pasta (kleine)
100 milliliters melk
6 eieren
100 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
200 gram spinazie (grof gehakt)
1 ui (gesnipperd)
1 eetlepel provençaalse kruiden (gedroogde)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Giet af en meng er de spinazie en de gesnipperde ui onder.

Kluts de eieren met de melk, de mozzarella en de Provençaalse kruiden los. Kruid met peper en zout.

Verhit een eetlepel olijfolie in een grote koekenpan en schep er de pasta met de ui en spinazie in. Verdeel er de olijven en de kerstomaatjes over en giet er daarna het eimengsel over. Bak de frittata een 5-tal minuten op een halhoog vuur. Zet de pan vervolgens 10 minuten in de oven. Werk voor het serveren af met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

