



## Frittata di riso al ragù - Reiskuchen mit Hackfleisch

Mit einem Rest eines Risottos lässt sich eine gute Frittata zubereiten. Mit dem Risotto al Ragù tipo bolognese wird sie besonders schmackhaft und passt weniger als Vorspeise, sondern mehr als währschafte Hauptmahlzeit. Statt den Risotto mit verquirltem Ei zu vermischen, wird das Eigelb und Eiweiss getrennt und das Eiweiss zusammen mit etwas Backpulver steif geschlagen und kurz vor dem Backen unter den Risotto gehoben, so wird die Frittata so richtig fluffig. Sie wird im Ofen gebacken und ist etwas dicker als eine übliche Frittata.

### Zutaten (2 Portionen)

	Risotto al Ragù, halbes Rezept
2	Eier
5cl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Backpulver
1	Prise Salz
50g	Halbhartkäse
	Butterflocken
	Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Eigelbe vom Eiweiss trennen, dabei darf kein Eigelb zum Eiweiss gelangen. Eigelb mit Hühnerbouillon verquirlen und mit dem Risotto vermischen. Backpulver und Salz zum Eiweiss geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Käse zu 5 ca. 2cm breiten, dünnen Streifen schneiden.

Boden und Rand einer Springform mit Sonnenblumenöl einpinseln. Ofen auf 180° vorheizen.

Eiweiss unter den Risotto mischen, dabei nur solange rühren, bis das Eiweiss gut

verteilt ist. Masse in die Springform einfüllen und glatt streichen. Käsestreifen sternförmig auf den Kuchen legen, die Zwischenräume mit Butterflocken belegen. Frittata sogleich in die Mitte des vorgeheizten Ofens einschieben und ca. 25 Minuten backen.

Steif geschlagenes Eiweiss, darf nicht mit Fett in Berührung kommen (Eigelb) und muss rasch verarbeitet werden, sonst fällt es zusammen.

Frittata aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, sie fällt dabei etwas zusammen, bleibt aber schön locker. Den Rand mit einem Messer von der Springform ablösen und die Springform abheben.

Frittata portionieren und anrichten, sie schmeckt lauwarm am besten.





