



Frittata aus dem Ofen mit Mozzarella di Buffalo Affumicata

Mozzarella affumicato ist nur leicht angeräuchert, im Kern ist er weich und fast noch leicht flüssig wie frischer Mozzarella, er ist nicht zu verwechseln mit dem Scamorza, der länger geräuchert und von festerer Konsistenz ist.

Die Frittata habe ich im Ofen gebacken, das ist etwas einfacher, als sie in der Pfanne zu braten. Zudem habe ich das Gemüse vorab in der Backform mit Olivenöl und etwas Salz bei tiefer Temperatur geschmort (confiert). Dabei verdunstet viel Flüssigkeit und das Gemüse wird kräftiger im Geschmack. Erst dann habe ich sie mit dem Eieguss knapp ausgebacken. Erst zum Schluss kommt der Mozzarella affumicato darauf und die Frittata geht nochmals für 10 Minuten in den Ofen - Eine Frittata in drei Schritten gebacken. Sie schmeckt lauwarm am Besten.

Zutaten (2 Portionen, ø 20cm)

- 4 Datteltomaten
- 1 kleine Zucchini
- 1/4 Tropea-Zwiebel (ca. 80g)
- 80g Mozzarella di Buffalo Affumicata
- 2 Eier
- 5cl Milch
- 5cl Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 140° vorheizen.

Datteltomaten in Schnitze schneiden und von den Kernen befreien (so ungefähr). Zucchini halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in grobe Stücke schneiden.

Gemüse leicht salzen und mit Olivenöl vermischen und in das eingeeölte Backblech geben. In die Mitte des Ofen einschieben und 1 Stunde confieren.

Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse aus dem Ofen nehmen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Ofen auf 200° stellen.

Gemüse mit einer Gabel ganz leicht festdrücken und den Eieguss darüber giessen.

In den 200° heissen Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Mozzarella würfeln, auf der Frittata verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Fritta aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen.





Gemüse confiert



Mozzarella di Buffalo Affumicata



