

## Mangold-Rote-Bete-Frittata

Für 4 Personen

200 g Mangold  
300 g gegarte Rote Bete  
1 kleine Zwiebel  
150 g Ziegenfrischkäse  
6 Eier  
Salz und Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
2 EL geriebener italienischer Hartkäse  
2 EL Dillspitzen

Backofen auf 250 °C vorheizen. Mangold putzen und waschen, Blätter in feine Streifen schneiden, Stiele fein würfeln. Gekochte Rote Bete unter fließendem Wasser schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Ziegenfrischkäse, Eier, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab glatt pürieren.

Öl und Butter in einer ofenfesten beschichteten Pfanne (Durchmesser 26 cm) erhitzen. Zwiebel und Mangoldstiele dazugeben und bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig dünsten. Das Mangoldgrün dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren 3 - 4 Min. dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Rote Bete untermischen. Die Eier-Käse-Mischung darüber gießen und zugedeckt ca. 5 Min. stocken lassen, dabei die Pfanne öfter schwenken.

Wenn die Frittata unten goldbraun und oben fast gestockt ist, die Pfanne in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Frittata in 3 - 5 Min. fertig backen. Auf einen Teller gleiten lassen, mit Käse und Dill bestreuen. Auf Teller verteilen und ofenheiß oder lauwarm servieren.