



Frittata mit Gnocchi und Speck

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Cherrytomaten	250 g
Tomaten, getrocknet	50 g
Bacon	100 g
Olivenöl	2 EL
Gnocchi, frisch	400 g
Eier	8 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten klein schneiden.
2. In einer großen Pfanne Bacon ohne Fett auf mittlerer Stufe ca. 4–5 Min. knusprig braten, dann herausnehmen. Öl in die Pfanne geben, Gnocchi darin ca. 6 Min. unter Wenden goldbraun anbraten. Frühlingszwiebeln, Cherry- und getrocknete Tomaten zugeben und ca. 2 Min. braten. Mit Baconstreifen belegen.
3. Derweil in einer Schüssel Eier mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verquirlen. Eiermasse in die Pfanne gießen und Frittata zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen, bis das Ei an der Oberseite gestockt ist. Frittata etwas abkühlen lassen und in Stücke geteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	493 kcal		
Kohlenhydrate	46 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	23 g	Fette	24 g