



Zutaten

100g Pesto Barilla Basilico e limone
320g Barilla Collezione Castellane
200g frischer Lachs
2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Frittata

mit Zucchini und Pesto Basilico e limone



2 Personen

© www.barillagroup.com

Zubereitung

1. Die Zucchini in schmale Scheiben schneiden.
- 2 Teelöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne mit einem Durchmesser von ca. 25 cm erhitzen und die Knoblauchzehe hineingeben. Das Öl aromatisieren lassen. Die Zuchinischeiben hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten lang braten, bis sie weich sind. Die Knoblauchzehe herausnehmen, sobald sie gebräunt ist. Inzwischen die Eier mit den Gewürzen in einer großen Schüssel verquirlen.
2. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und wieder auf den Herd stellen. Die Zucchini unter die Eier rühren, dann in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 10 Min. braten, bis sie fast fest sind. Auf einen großen Teller gleiten lassen, dann zurück in die Pfanne geben und von der anderen Seite kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Die Frittata mit 3 Esslöffeln Pesto Basilico e Limone bestreichen und mit den Kirschtomaten sowie dem Rucola garnieren.