



Paprika Rosmarin Essenz

ZUTATEN

Paprika Rosmarin Essenz:

250g gelbe Paprika
3 Schalotten
1/2 Knoblauchzehe
2 Karotten
3 EL Olivenöl
Rosmarin
1 Msp. Safranpulver
100ml Weißwein
1,3l Gemüsefond
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Frittata

1 gelber Paprika
1 EL Olivenöl
1 EL Rosmarin
1 Msp. Safranpulver
2 Msp. Kreuzkümmel gemahlen
2 Eier
1 Eiweiß
150ml Milch



© Wieser

ZUBEREITUNG

Für die Paprika Rosmarin Essenz Gemüse würfelig schneiden und in Olivenöl anbraten. Rosmarin dazu geben und 3 Minuten weiterbraten. Safran in den Weißwein rühren und damit ablöschen, einreduzieren (5min), mit Gemüsefond aufgießen und ca. 20 min köcheln lassen. Abseihen und abschmecken.

Für die Frittata Paprika fein würfelig schneiden, in einer beschichteten kleinen Pfanne mit Olivenöl anbraten, die restliche Zutaten vermengen und in die Pfanne geben. Stocken lassen und im Backofen bei 220°C goldbraun fertig garen. In Würfel schneiden und mit der Essenz servieren.