

# Frittata

---

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 4 Scheiben Chorizo
- 10 Cocktailtomaten
- 5 Eier
- 4 EL geriebener Cheddar oder Gouda
- 2 EL Speiseöl

## Zubereitung

- Zwiebel und Paprika in feine Würfel scheiden
- Wurst in Grobe Stücke schneiden
- Tomaten halbieren
- Eier in eine Schüssel geben, gründlich verschlagen, mit Salz würzen und den Käse unterrühren
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Chorizo anbraten
- Tomaten hinzugeben und kurz mitbraten
- Eier-Käse-Mischung dazugeben und nach belieben mit Paprika oder Chili würzen
- Etwa 3 Minuten braten, dann von Kochstelle nehmen und die Frittata zugedeckt etwa 10 Minuten stocken lassen