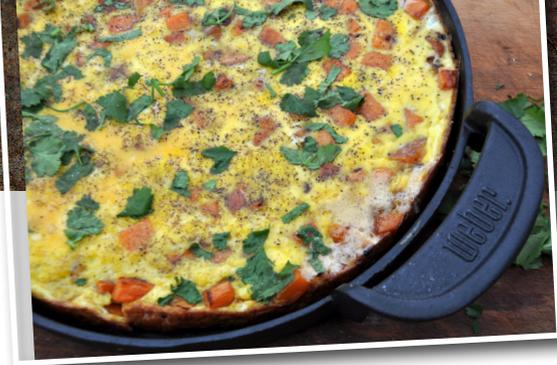




**Stüssi's Grill-Coaching**



# Frittaten mit Süsskartoffeln

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Süsskartoffel
- 6 Eier
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Koriander

## Zubereitung

- 1 Sechs Eier aufschlagen und in Schüssel geben
- 2 Einen Schluck Milch und Prise Salz dazugeben und verrühren
- 3 Gusspfanne ist bereits seit 10 Minuten auf dem Grill und richtig heiss
- 4 Stück Butter in Pfanne geben und fein gehackte Schalotte und Knoblauchzehen dazugeben
- 5 Süsskartoffeln in Pfanne geben
- 6 Nach 10 Minuten weich gegart
- 7 Eier dazugeben und Hitze auf die Hälfte reduzieren
- 8 Deckel schliessen
- 9 Koriander schneiden
- 10 Zwischendurch die Masse mit Pfeffer zu würzen
- 11 Nach rund acht Minuten ist die Oberfläche fest und meine Frittata fertig
- 12 Gusspfanne runternehmen und mit geschnittenem Koriander dekorieren

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

