

Parmabagt squash-frittata

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smør to små ovnfaste skåle eller store muffinforme med fedtstof. Beklæd formene med parmaskinken. Pisk æg og hytteost sammen. Riv squashen og knug den, så saften løber fra. Kom squash, salt og peber i æggemassen og hæld den i formene. Bag dem ved 200 grader i ca. 15 minutter til æggemassen er stivnet. Læg rugbrødsskiverne på bagepladen og rist dem få minutter på hver side. Skær de ristede rugbrødsskiver i stave og server dem til retten.

Ingredienser

2 skiver parmaskinke

1 æg

4 spsk. hytteost

80 g squash

Salt og peber

2 skiver rugbrød