

## **Frittata mit Parmaschinken**

200 g Ricotta-Käse

6 El. Milch

8 Eier

1/2 Bd. Basilikum

Salz

weißer Pfeffer

4 Tomaten

4 El. Olivenöl

8 Scheiben Parmaschinken

Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit Milch und Eiern verrühren. Basilikum in Streifen schneiden und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Je ein Esslöffel Öl erhitzen, 1/4 der Tomatenscheiben darin anbraten und 1/4 der Käsemasse draufgeben. Bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenden und goldbraun backen. Die restliche Frittata ebenso backen. Mit je zwei Scheiben Parmaschinken anrichten.