

# Ostefritatta med bacon

## Mandag 1. februar 2016

### Ingredienser

250 gr. courgette  
1 spsk. Olie  
1 tsk. Salt  
½ tsk. Peber  
75 gr. Bacon i tern  
1 dl fløde  
3-4 æg afhængig af størrelsen  
100 gr. Brieost  
4 blade basilikum

100 gr. Cherrytomater  
Salt, peber  
Lidt olie  
4 blade basilikum til pynt

### **Fremgangsmåde**

Skyl courgetterne og skær dem i tern.

Steg dem ved høj varme i olien til de er, gyldne, men ikke splattede.

Drys med salt og peber. Steg baconterne sprøde hæld fedtet fra.

Pisk æg og fløde sammen i en skål.

Tag skorpen af osten og skær den i tern.

Smør 4 portionsskåle fordel courgetter bacon, ost og hakket basilikum i formene.

Æggene sies og hældes henover.

Stil formene i ovnen v. 180 grader i 20 minutter.

Skær cherrytomaterne i kvarte kom salt, peber og olie på og rør rundt.

Formene vendes ud på en tallerken og en skefuld tomat lægges ved pynt med et basilikum blad.