



## ***Uova strapazzate di emmental e mozzarella con pomodorini e prezzemolo***



*Fino a 15  
minuti.*



*Semplice*



*Vegetariano*



### ***Zubereitung***

1. Tagliare l'Emmental GOLDSTEIG e la Mozzarella Mini Bambini GOLDSTEIG a cubetti o a spicchi.
2. Sbucciare e tagliare a cubetti la cipolla.
3. Sbattere le uova e la purea con un mixer, condire con panna, sale e pepe.
4. Tagliare a quarti i pomodorini.
5. Lavare, asciugare e tritare finemente il prezzemolo.
6. Sofriggere le cipolle in una padella con olio d'oliva e aggiungere le uova strapazzate.
7. Lasciare che le uova strapazzate si rapprendano leggermente nella padella e aggiungere gli altri ingredienti. La frittura non deve essere troppo asciutta, altrimenti il formaggio non riuscirà a sviluppare il suo sapore. Alla fine, spruzzare con il limone.

### ***Zutaten***

#### **Dosi per 4 persone:**

- 8 uova
- 150 g di formaggio emmental GOLDSTEIG in un unico pezzo
- 1 confezione di Mozzarella GOLDSTEIG Bambini
- 8 pomodori ciliegia
- 1 cipolla
- 30 ml di panna
- 20 g di prezzemolo
- 20 ml di olio d'oliva
- sale, pepe
- limone

