



tortilla mit kartoffeln

↪ *Warm oder kalt servierbar:
Darum gut vorzubereiten*

Zutaten (4 Portionen)

- 4 festkochende Kartoffeln, z.B. Charlotte, geschält
- 3 EL Olivenöl
- 1 weisse Zwiebel, in Ringe gehobelt
- 4–6 minipic, fein geschnitten
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
- 6–8 frische Eier
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln. 2 EL Olivenöl in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln beifügen, bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Zwiebel und minipic dazugeben, bei kleiner Hitze kurz dünsten. Mit ⅓ der Petersilie bestreuen.

Eier würzen, verquirlen und darübergiessen. Bei kleiner Hitze halb bedeckt stocken lassen.

Mit Hilfe eines Tellers stürzen. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, Tortilla beifügen und zweite Seite fertig braten.

Geniessen: Tortilla in Stücke oder Würfel schneiden. Als warmes Hauptgericht mit Salat servieren oder kalt als Apéro/Snack anrichten.