

Tortilla trifft Zucchini

vegetarisch

Zutaten für eine kleine Tortilla:

400 g geschälte Erdäpfel (festkochend), 1 kl. Stück Zucchini, ½ Zwiebel, 3-4 Eier, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Erdäpfel und Zucchini voneinander getrennt würfelig schneiden, Zwiebel kleinhacken, Eier aufschlagen und salzen, in eine kleine Pfanne reichlich Öl gießen (ca. ½ cm hoch), Erdäpfel und Zwiebel weichrösten, Zucchini etwas später hinzufügen, die Masse aus der Pfanne heben und in eine Schüssel geben, Öl abgießen, Masse mit den Eiern vermischen, mit Salz und Pfeffer reichlich würzen. Ei-Erdäpfel-Zucchini-Zwiebel-Masse in die Pfanne gießen, auf kleiner Flamme braten, bis das Ei stockt und der Rand goldgelb wird, mit Hilfe eines Tellers vorsichtig wenden und zurück in die Pfanne geben,

mit einem Küchenhelfer in Form bringen, nach ein paar Minuten (die Masse sollte nun auf der Unterseite ebenfalls stocken) vorsichtig aus der Pfanne nehmen und garnieren.

