Rezept

Kartoffel-Tortilla mit Erbsen

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit Erbsen, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)
50 g	junge TK-Erbsen
	Salz
	rosenscharfes Paprikapulver
6 EL	Milch (1,5 % Fett)
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
4 Stängel	Petersilie
	Pfeffer aus der Mühle
4	Eier
6 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Nach Belieben die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne (18-20 cm Ø) mit hohem Rand 1/2 EL Öl erhitzen, die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 7 Min. garen, dabei nicht braun werden lassen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und die tiefgekühlten Erbsen untermischen. Alles zusammen noch 5-7 Min. garen, bis die Kartoffeln fast weich sind. In eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und unter die Kartoffeln heben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

4. Die Eier mit Milch und Mineralwasser verquirlen. Eiermilch salzen, pfeffern und unter die Kartoffelmasse mischen.

5. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Das restliche Öl darin erhitzen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und darin bei kleiner Hitze ohne zu rühren 8 Min. braten. Einen großen flachen Teller auf die Tortilla legen und alles zusammen umdrehen. Tortilla vom Teller mit der hellen Seiten nach unten behutsam wieder in die Pfanne gleiten lassen und in weiteren 5-7 Min. fertig braten.

6. Die Kartoffel-Tortilla auf einen großen Teller gleiten lassen und kalt werden lassen. Zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.