

Rezept

Kinder-Tortilla

Ein Rezept von Kinder-Tortilla, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Kartoffeln	100 g Mehl
Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 Ei (Größe S)
40 g körniger Frischkäse	20 g Würfel von rohem Schinken (Kühlregal)
80 ml Mineralwasser	80 ml Milch
etwas Schnittlauch	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in 20-25 Min. gar kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

2. Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Ei, Frischkäse, Schinkenwürfel, Mineralwasser und Milch zu einem Teig verarbeiten. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und unter den Teig rühren. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben hineinlegen, mit der Hälfte Teig bedecken. Bei schwacher Hitze zugedeckt backen, bis der Teig stockt. Auf einen Teller gleiten lassen, zurück in die Pfanne stürzen. Bei schwacher Hitze fertig backen. Zweiten Pfannkuchen genauso backen.