

Rezept

# Kartoffel-Tortilla mit Knoblauchwurst

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit Knoblauchwurst, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> vorwiegend fest kochende Kartoffeln	<b>1</b> Zwiebel
<b>100 g</b> Knoblauchwurst nach Belieben	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>6</b> Eier	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Wurst eventuell häuten, in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Zwiebel und Wurst darin unter Rühren etwa 6 Min. braten. Die Eier mit Salz und Pfeffer schaumig schlagen.

---

3. Die Eimasse über die Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Min. garen. Zum Servieren in Tortenstücke schneiden.