Rezept

Kartoffel-Tortilla mit Knoblauchwurst

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit Knoblauchwurst, am 19.04.2024

Zutaten

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

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.