

Rezept

Kartoffel-Tortilla mit frischer Petersilie

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit frischer Petersilie, am 25.04.2024

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl	Salz
6 Eier (M)	6 EL Milch oder Sahne
Pfeffer	1 Bund Petersilie
edelsüßes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, Zwiebeln schälen und halbieren, beides in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm Ø) mit Olivenöl bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 12 Min. goldbraun braten. Gleich zu Beginn salzen, ab und zu umrühren.

3. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Milch oder Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel verschlagen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und unter die Eier rühren.

4. Kartoffeln mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Eiermischung über die Kartoffeln gießen und 2 Min. stocken lassen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. fertig backen. Tortilla aus dem Ofen nehmen, aus der Pfanne auf ein Brett gleiten lassen und mit einem Messer in 4 oder 8 Stücke schneiden.