

## Rezept

# Mini-Tortilla

Ein Rezept von Mini-Tortilla, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>200 g</b> Möhren
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>¼ Bund</b> Schnittlauch
<b>7</b> Eier	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> geriebener Gratkäse
Öl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 5 g F, 5 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Möhren waschen und schälen. Beides in groben Stücken in einen Blitzhacker geben und zerkleinern. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffel- und Möhrenraspel darin ca. 5 Min. unter Rühren andünsten.
2. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Schnittlauch unterrühren. Die 12 Mulden einer beschichteten Muffinform mit Öl gut einfetten. Die Kartoffel-Möhren-Raspel darauf verteilen. Die Eiermasse darübergießen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen.
3. Den Käse auf den Mini-Tortillas verteilen und unter dem heißen Backofengrill 1-2 Min. gratinieren. Die Tortillas auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und in gut schließende Behälter packen. Kalt stellen.