

Rezept

Tortilla

Ein Rezept von Tortilla, am 30.05.2023

Zutaten

2 mittelgroße Kartoffeln (300 g)	1 Zwiebel
1 kleine Aubergine	1 Zucchini
6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	6 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Aubergine und den Zucchini waschen und klein würfeln.
2. Die Hälfte des Öls in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin weich dünsten. Zwiebel und Auberginenwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Zucchiniwürfel zum Schluss unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Eier aufschlagen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier über das Gemüse geben und stocken lassen. Auf einen großen Teller gleiten lassen und die Tortilla wenden. Restliches Öl in die Pfanne geben und die Tortilla von der zweiten Seite goldgelb backen.