Rezept

Tortilla mit Tomaten

Ein Rezept von Tortilla mit Tomaten, am 20.04.2024

Zutaten

200 g	Cocktailtomaten
8	Eier
	Pfeffer
2	Schalotten
4 EL	Olivenöl
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, dann kalt abschrecken, enthäuten und halbieren. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die Petersilie untermischen.

2. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten darin ca. 2 Min. dünsten. Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten.

3. Die Eier über die Schalotten und den Knoblauch in die Pfanne gießen. Die Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Die Eiermasse zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. stocken lassen. Dann die Tortilla auf einen Teller gleiten lassen, mit Hilfe eines zweiten Tellers wenden, zurück in die Pfanne gleiten lassen und in weiteren 5 Min. fertig backen.

4. Die Tortilla auf eine Servierplatte gleiten lassen. Wie einen Kuchen in Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt ein frischer Blattsalat.