

## Rezept

# Vegetarische Kartoffel-Tortilla mit Erbsen

Ein Rezept von Vegetarische Kartoffel-Tortilla mit Erbsen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>350 g</b> TK-Bratkartoffelscheiben
<b>4</b> Eier	<b>4 EL</b> Milch
Salz	Pfeffer
<b>1/2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> TK-Erbsen
<b>1 TL</b> gehackter Rosmarin	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. In einer beschichteten Pfanne (26 cm Ø) 2 EL Öl erhitzen. Die gefrorenen Kartoffeln hineingeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in 8 Min. goldbraun anbraten.
2. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das übrige Öl zu den Kartoffeln geben und erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen und Rosmarin 2 Min. mitbraten.
3. Die Eiermasse in die Pfanne gießen, zudecken und bei mittlerer Hitze in 10 Min. stocken lassen.