

Rezept

Zucchini-Tortilla

Ein Rezept von Zucchini-Tortilla, am 04.12.2024

Zutaten

300 g Zucchini	2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	50 g Salami oder gekochter Schinken
6 EL Olivenöl	6 Eier
Salz	Pfeffer
1 TL gehackter Oregano	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Salami in kleine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Salami- und Zucchiniwürfel hinzufügen, bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten.
2. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini-Mischung zu den Eiern geben, den gehackten Oregano unterrühren. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zucchini-Eier-Mischung hinzufügen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. stocken lassen.
3. Die Tortilla zum Wenden auf einen Teller gleiten lassen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Tortilla auf der anderen Seite goldgelb braten. Sofort servieren. Dazu passt Baguette oder kleine in Olivenöl gebratene Kartoffeln.