

Tortilla (für zwei Personen)

Zutaten:

ca. 350g gekochte Kartoffeln vom Vortag, 1 grosse Zwiebel, 1/2TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika, ca. 1/2 Bund Peterli gehackt, 3 Eier, 2 EL Olivenöl nach Belieben weitere Kräuter wie Liebstöckel, Basilikum oder Thymian.

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden
2. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln begeben und ca. 3 Minuten braten
3. Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, kurz rührbraten, und dann etwa 5 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen.
4. Eier mit Pfeffer, Salz, wenig Paprikapulver gut verrühren,
5. gehackte Petersilie und nach Belieben weitere Kräuter begeben.
6. Alles über die Kartoffeln giessen und ca 15 Minuten bei kleinem Feuer zugedeckt „stocken“ lassen. Nicht mehr rühren.

zusammen mit Endivien- Tomatensalat servieren

