

TORTILLA für 2 Personen

Zutaten:

- ca. 300g Kartoffeln
- 4-5 Eier
- 1 Zucchini (optional)
- 1/2 Peperoni (optional)
- Zwiebeln (optional)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Olivenöl

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden (oder raffeln) und in Olivenöl anbraten, bis sie durch sind. Zucchini und Peperoni fein schneiden (allenfalls auch Zwiebeln) und zu den Kartoffeln geben, kurz mitbraten. Anschliessend die Eier dazu geben, vermischen und stocken lassen. Ofen auf 240° vorheizen.

Ist die untere Masse fest, die Pfanne kurz in den Ofen geben (Oberhitze!) und die Oberfläche fest werden lassen (dauert wenige Minuten, beobachten!).

Am Schluss noch etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen.

Schmeckt herrlich zu Salat oder einer kalten Platte. Und am Tag danach auch zwischen zwei Stück Brot.