

Spezialitäts dal Grischun



TORTILLA MIT KARTOFFELN

Warm oder kalt servierbar, darum gut vorzubereiten

Zutaten

4 Portionen

4 festkochende Kartoffeln, z. B. Charlotte, geschält
3 EL Olivenöl
1 weisse Zwiebel, in Ringe gehobelt
4–6 minipic, fein geschnitten
1/2 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
6–8 frische Eier
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle

- Mit Hilfe eines Tellers stürzen. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, Tortilla beifügen und zweite Seite fertig braten.
- Geniessen: Tortilla in Stücke oder Würfel schneiden. Als warmes Hauptgericht mit Salat servieren oder kalt als Apéro/Snack anrichten.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf www.minipic.ch

Zubereitung

- Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln. 2 EL Olivenöl in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln beifügen, bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Minuten braten.
- Zwiebel und minipic dazugeben, bei kleiner Hitze kurz dünsten. Mit 2/3 der Petersilie bestreuen.
- Eier würzen, verquirlen und darübergiessen. Bei kleiner Hitze halb bedeckt stocken lassen.