



SNACK

NOELIAS BÖDELE-VOR-DER-WG-PARTY-TORTILLA



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

35 MINUTEN

Küchengeräte:

ofenfeste Bratpfanne
(mit Metallgriff)

5 EL Rapsöl-HOLL

1 kg festkochende
Kartoffeln

1 TL Salz

1 Zwiebel

½ Bund gemischte Kräuter z. B.
Petersilie,
Dill,
Pfefferminz

250 g tiefgekühlte
oder frisch
gepulte
Erbsen

GUSS

8 Eier

¼ TL Salz

Pfeffer

3 EL Rapsöl-
HOLL
zum
Anbraten

ZUM SERVIEREN

Erbsentriebe

einige
Blättchen
Pfefferminze

ZUBEREITUNG

1

Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer tiefen, beschichteten Bratpfanne erwärmen, Kartoffeln zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 15 bis 20 Minuten braten bis sie gar und goldgelb sind.

2

Unterdessen die Zwiebel in feine Ringe schneiden und die Kräuter grob hacken. Beides mit den Erbsen zu den Kartoffeln geben. Kurz andünsten und das Gemüse gleichmässig in der Pfanne verteilen.

3

Den Ofen auf 200° C Oberhitze vorheizen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Guss über die Kartoffeln giessen. Etwa 3 Minuten stocken lassen. Die Tortilla in der Pfanne in den Ofen geben und ca. 10 Minuten fertig stocken lassen. Zum Servieren mit Kräutern und Erbsentrieben garnieren.

TIPP

Ist auch lecker zum kalt geniessen
am nächsten Tag.