



SNACK

## TORTILLA MIT KRÄUTERN UND ERBSEN



★★★★★ (53)

35 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

Küchengeräte: ofenfeste Bratpfanne (mit Metallgriff)

- 5 EL** HOLL-Rapsöl
- 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** HOLL-Rapsöl 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.