



SNACK

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



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN

Küchengeräte: ofenfeste Bratpfanne
(mit Metallgriff)

- 5 EL** Rapsöl
- 1 kg** Festkochende Kartoffeln
- 1 TL** Salz
- 1** Zwiebel
- 1/2 Bund** gemischte Kräuter (Petersilie, Dill, Pfefferminz)
- 250 g** Tiefgekühlte oder frisch gepulte Erbsen

GUSS

- 8** Eier

1/4 TL Salz

Pfeffer

3 EL 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. 15-20 Min. braten bis sie gar und goldbraun 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 Grad 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.