

Kürbis-Kartoffel-Tortilla



Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 400g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 6 Eier
- 6 El Milch
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Öl

Zubereitung:

Den Kürbis putzen, ich mache auch immer die Schale mit weg obwohl man sie essen kann, und dann den Kürbis in dünne Spalten schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und mit dem Hobel in dünne Scheiben hobeln.

Den Ofen auf 180° C erwärmen.

Öl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen lassen. Die Kürbisscheiben darin anbraten und immer wieder schwenken bis sie rundherum leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz auf Seite stellen. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und ebenfalls rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Milch in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab gut mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kürbisspalten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und gut verteilen. Die klein geschnittene Petersilie darüber streuen und alles mit der Eiermilch auffüllen. Die Pfanne in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen und 20 min stocken lassen.

Die fertige Tortilla aus dem Ofen holen, mit einem Pfannenwender vom Boden lösen und auf einer Platte anrichten.

Auf meinem Blog findest du die Einkaufsliste um Sie auf dein Handy zu scannen.