Paprika-Kartoffel
-Tortilla

Bio Kochbox KW 30

Paprika-Kartoffel -Tortilla

Für 2 Portionen:
· 0,5 kg Kartoffeln
· 250 g Paprika
· 3 Eier
· 3 EL Petersilie, gehackt
· Paprika scharf

Für 4 Portionen:
· 1 kg Kartoffeln
· 500 g Paprika
· 6 Eier
· 6 EL Petersilie, gehackt
· Paprika scharf

Eigener Vorrat
· Salz, Pfeffer
· 2-3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 10 Min. garen, dabei nicht braun werden lassen.

Paprika untermischen und weitergaren, bis die Kartoffeln fast weich sind. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Eier mit 3 EL der Petersilie verquirlen, salzen und über die Kartoffelmasse verteilen. Bei kleiner Hitze ca. 8 Min. stocken lassen.

Mit Hilfe eines Tellers wenden, in weiteren 5-7 Min. garen. Tortilla in schmale Tortenstücke teilen. Mit der restlichen Petersilie garnieren und warm oder kalt servieren.