

Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Paprika

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Kartoffel(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 rote Paprika
- » 1 gelbe Paprika
- » 4 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Tomate(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 4 Ei(er)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprikaschoten abbrausen, halbieren, von weißen Häutchen sowie Kernen befreien und in Würfel teilen.

2. Das Olivenöl in einer großen, backofenfesten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin rundum bei mittlerer Hitze 10min braten. Zwiebel sowie Paprika dazugeben und einige Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterrühren und die Eirmischung über die Kartoffelpfanne gießen. Im Ofen ca. 15min stocken lassen. Evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 380kcal/E11g/F19g/KH29g pro Portion

angelegt am: 01.03.2005

Rezept-Nr: 1599

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke