

Zucchini-Tortilla mit Sauerrahm

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zucchini
- » 3-4 Stiele Petersilie
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2EL Öl
- » 8 Ei(er)
- » 200g Saure Sahne
- » Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20min kochen. Zucchini in Würfel schneiden. Petersilie von den Stielen zupfen.

2. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Zwiebel darin ca. 5min unter Wenden anbraten. Zucchini und Petersilie, bis auf ein Blättchen zum Garnieren, zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in die Pfanne gießen und kurz stocken lassen. Dann die Tortilla im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 175°C 20-25min backen.

4. Saure Sahne und Saft von einer halben Zitrone verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tortilla aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Auf eine Platte stürzen. Sauerrahm dazu reichen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Nährwerte: 380kcal/E21g/F22g/KH24g pro Portion

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 472

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