

Tortilla

Würziges Kartoffelomelett mit Paprika und Knoblauch – von Natur aus glutenfrei!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei



Für 1 Tortilla

1 kg Kartoffeln (festkochend)

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

2 Zwiebeln

1 grüne Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

3 Zehen Knoblauch

8 Eier

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in nicht allzu große Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen. Die Kartoffelwürfel braten, bis diese schön braun und bissfest sind, dabei immer wieder rühren.

3. Unterdessen die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen und ebenfalls klein würfeln. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Zwiebel, Paprika und Knoblauch zu den

Kartoffeln geben und mitbraten bis alles schön gebräunt ist.

4. Die Eier verquirlen und in die Pfanne geben, nicht rühren! Etwa 1 Minuten auf dem Herd braten lassen, dann für etwa 15 Minuten bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) im Ofen garen.

5. Die Tortilla etwas auskühlen lassen, dann mit einem großen Teller oder eine Platte abdecken und die Tortilla darauf stürzen. Ausgekühlt servieren.

