

Tortilla mit Petersilie

Zutaten

Für 4 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 5 El Öl
- 0.5 Bund glatte Petersilie
- 6 Eier
- 80 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen, vollständig abkühlen lassen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In 3 El Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne unter gelegentlichem Wenden 6-8 Min. goldbraun braten. Petersilienblättchen hacken.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln untermischen. Pfanne mit 2 El Öl auspinseln. Kartoffel-Ei-Mischung in der Pfanne verteilen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Min. stocken lassen. Garprobe mit der Rückseite eines Teelöffels machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 Min. stocken lassen.

Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla auf den Teller stürzen.

In Tortenstücken mit Blattsalat oder mundgerecht gewürfelt mit Holzspießen als Fingerfood servieren. Schmeckt warm oder kalt.



Tortilla mit Petersilie

Zutaten

Für 4 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 5 El Öl
- 0.5 Bund glatte Petersilie
- 6 Eier
- 80 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen, vollständig abkühlen lassen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In 3 El Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne unter gelegentlichem Wenden 6-8 Min. goldbraun braten. Petersilienblättchen hacken.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln untermischen. Pfanne mit 2 El Öl auspinseln. Kartoffel-Ei-Mischung in der Pfanne verteilen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Min. stocken lassen. Garprobe mit der Rückseite eines Teelöffels machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 Min. stocken lassen.

Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla auf den Teller stürzen.

In Tortenstücken mit Blattsalat oder mundgerecht gewürfelt mit Holzspießen als Fingerfood servieren. Schmeckt warm oder kalt.

