

Gemüsetortilla

Grundzutaten für eine spanische Tortilla sind Kartoffeln, Eier und Zwiebeln. In Spanien wird die Tortilla zum Teil aber noch mit anderen Zutaten angereichert. Die Kartoffelernte ist in vollem Gange und was schmeckt besser als neue Kartoffeln. Im eigenen Garten oder auf dem Markt finden wir frisches Gemüse. Zusammen mit Eiern ergibt das dann ein vollwertiges Gericht.



1 EL Öl	erwärmen
1 Zwiebel gehackt	andünsten
ca. 600 Mischgemüse (auch tiefgekühltes)	fein geschnitten dazugeben
½ - 1 dl Bouillon	ablöschen und zugedeckt auf kleiner Stufe 10 – 15 Min. garämpfen, Flüssigkeit abgiessen
2 EL Öl	in Bratpfanne erhitzen
1 Zwiebel	hacken
400-500g Kartoffeln	in kleine Würfel schneiden, mit den Zwiebeln auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten glasig braten
8 grosse Eier	in grosser Schüssel gut verquirlen
Salz, Pfeffer	würzen
<p>Kartoffeln und Gemüse ohne Flüssigkeit unter die Eier mischen, evtl. nochmals etwas Öl in der Bratpfanne erhitzen, Ei-Gemüse-Kartoffelmasse zugeben und unter Rühren auf mittlerer Stufe stocken lassen, zu einem Kuchen formen, bräunen, mit Teller wenden, auf der zweiten Seite goldbraun backen und auf warme Platte stürzen.</p>	

