



Tortilla

Ihr braucht:

**150g festkochende
Kartoffeln**

150g Hokkaido-Kürbis

150g Zucchini

3 Eier, 1 große Zwiebel

Chili- und Paprikapulver

Salz + Pfeffer, Olivenöl



So geht`s:

Kürbis, Kartoffeln und Zucchini schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebeln werden ebenfalls klein gehackt. Eine große Pfanne heiß werden lassen, danach die Kartoffel- und Kürbiswürfel rein geben und mit ausreichender Menge Olivenöl bedecken. (Wichtig: Gemüse soll nicht „braten“, sondern langsam garen und weich werden). Sobald das Gemüse relativ weich ist, die Zucchiniwürfel hinzugeben. Die Zwiebeln auch hinzugeben und anschwitzen.

Währenddessen den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier in eine große Schüssel geben, nach Belieben mit Chili, Paprikapulver und Salz und Pfeffer würzen. Gut verrühren. Fertig gegartes Gemüse aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Eventuell überschüssiges Fett abgießen. Gemüse zusammen mit der Eiermasse in der Schüssel vermengen. Mischung in eine geeignete, eingefettete Form geben und im Ofen solange backen, bis die Eier stocken und eine braune Kruste an der Oberfläche entsteht.

Das fertige Gericht auf einen Teller zu stürzen. Du kannst die Tortilla warm oder kalt genießen!

¡Buen provecho!

Wir hoffen es hat euch geschmeckt!