

Tortilla

Laura



unsere Rezepte

- mit ansprechend glatter, roter Schale
- vorwiegend festkochende Qualitätsspeisesorte
- aromatischer Geschmack mit tiefgelber Fleischfarbe



einfach



Tortilla

Zutaten

Rezept für 5 Portionen

- 450 g Kartoffeln Sorte **Laura**
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Tomate
- 80 g Kochschinken
- 4 Eier
- Margarine
- 150 g Mais
- 1 Zucchini
- 2 Möhren
- Pfeffer
- Salz
- Basilikum

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich bürsten und in Salzwasser garen lassen. Anschließend die Kartoffeln abziehen und würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Zucchini, Tomaten und Möhren gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Den Kochschinken grob würfeln. Eier und Sahne verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Margarine in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, die Lauchzwiebeln darin leicht andünsten. Kartoffel, Tomaten, Zucchini, Mais, Möhren und Schinken in die Pfanne geben und die Eiermasse darüber gießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen, das Ei sollte dann vollständig gestockt sein.

Tortilla aus der Pfanne stürzen und mit etwas Basilikum servieren.

Guten Appetit!



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: eurolant@eurolant.biz · www.eurolant.biz