

Gemüse - Tortilla

Zutaten:

7 Eier
1 grüne Paprikaschote
1 Zucchini
3 mittelgroße Möhren
5 mittelgroße Champignons
2 Stangen Porree
15 kleine Cherrytomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
20 Mini - Mozzarella
200 g Creme fraîche
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

- Mozzarellakugeln halbieren.
- Die Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Möhren raspeln.
- Übriges Gemüse in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.
- Porree zugeben und kurz mitdünsten.
- Restliches Gemüse untermengen.
- Alles mit dem Wein etwa 10 Minuten garen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Eier und Creme fraîche verschlagen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Gemüse und Käse in eine gefettete Tarteform (Springform, Auflaufform) geben.
- Eiercreme über das Gemüse gießen.
- Bei 180° C etwa 40 Minuten stocken lassen.