

Kartoffel - Tortilla

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Eier
250 ml Milch
50 g geriebener Käse
300 g Porree
3 Tomaten
2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen.
- Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Porree zugeben und 5 Minuten mitdünsten.
- Tomatenstücke untermengen.
- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Kartoffelscheiben unter das Gemüse mengen.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Alles in eine flache Auflaufform füllen.
- Milch und Eier verquirlen und würzen.
- Eiermilch über die Tortilla geben.
- Bei 175° C ca. 25 Minuten stocken lassen.
- Käse überstreuen und 5 Minuten weiterbacken.