

Kartoffeltortilla mit Paprika

Zutaten:

800 g Kartoffeln
3 Paprikaschoten (bunt gemischt)
200 g Spinat (TK)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
7 Eier
100 g Putenbrust in Scheiben
150 ml Milch
50 ml Weißwein
8 EL Sojasoße
50 g geriebener Käse
1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Spinat auftauen lassen.
- Kartoffeln mit Schale 20 Minuten kochen.
- Paprika klein würfeln.
- Putenbrustscheiben klein schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Gegarte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebelknofi in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln zugeben und 5 Minuten anbraten.
- Paprikawürfel und Pute zugeben.
- Klein gehackten Spinat ebenfalls unterheben.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles zusammen kurz braten.
- Milch, Sojasoße, Eier, Wein, Käse und Paprikapulver verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung und Eiermilch gut vermischen.
- Mischung in eine gefettete Auflaufform geben.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.