

# Kartoffeltortilla mit Gemüse (laktosefrei)

## Zutaten:

200 g Kartoffeln  
1 Bund Schnittlauch  
1 Zwiebel  
1 Zucchini  
1 Möhre  
4 Eier  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Die geputzte Zucchini, die geschälten Kartoffeln und die Möhre in dünne Scheiben hobeln.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel anbraten.
- Kartoffel- und Gemüsescheiben dazugeben und würzen.
- Zehn Minuten bei häufigem Wenden braten.
- Die verquirlten Eier darüber gießen.
- Mit schwacher Hitze weiterbraten, bis die Eier gestockt sind.
- Tortilla mit Pfannenwender lösen und auf einen großen Teller schieben.
- Vorsichtig die Tortilla mit einem weiteren Teller wenden und ca. 5 Minuten weiterbraten.
- Schnittlauch klein schneiden und auf der Tortilla verteilen.
- Vor dem Anrichten in vier Stücke schneiden.