Kartoffeltortilla mit Gemüse

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Zucchini, Möhre und die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Die klein geschnittene Zwiebel darin 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.
- In die Pfanne geben und noch ca. 5 Minuten weiterbraten.
- Schnittlauch klein schneiden und auf der Tortilla verteilen.
- Vor dem Anrichten in vier Stücke schneiden.