

Aus TOP 196 von Ruth Fierz

Kopfsalat mit Radiesli Tortilla

(spanische Bauernomelette)

Tortilla für 4 Personen

Zutaten

Kartoffelresten von Geschwellten oder Salzkartoffeln
Gemüseresten oder Gemüsemix aus Tiefkühler
Salz, Pfeffer

6 – 8 frische Eier

1–2 EL Olivenöl oder Bratbutter

Evtl. Speckwürfeli oder Schinkenwürfeli oder Cervelarugeli

Zubereitung

Die Eier im Massbecher aufschlagen, würzen und gut mit dem Schwingbesen verrühren. Gemüse und evtl. Fleisch zugeben und mischen.

Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne erwärmen und die Eier-Gemüsemasse beifügen und auf kleiner Stufe backen. Mit der Bratschaufel gelegentlich hin und herschieben, bis die Masse leicht flockig ist. Nun ohne zu rühren goldgelb backen.

Mit Hilfe eines Tellers stürzen und die 2. Seite backen.

Tipp

- Tortilla zum Servieren in Kuchenstücke schneiden
- Tortilla in Stücke schneiden und kalt servieren.
- Tortilla in einer Gratinform im Backofen backen.

