

Mangold-Tortilla



Zutaten für 2-3 Personen

200g gekochte Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2-3 große Mangold-Blätter

6 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln grob würfeln. Mangold waschen und die Stiele fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und gewürfelte Mangold-Stiele in die Pfanne geben und anrösten, zwischendurch umrühren.

Den Mangold in Streifen schneiden und auf die Kartoffeln geben. Während dieser beginnt zusammenzufallen, die Eier aufschlagen und verquirlen. Gut mit Pfeffer und Salz würzen. Mangold und Kartoffeln gut vermischen und die Eimischung in die Pfanne über Kartoffeln und Mangold geben.

Bei niedriger Temperatur stocken lassen, Nach etwa acht Minuten oder wenn die Eimasse fest ist, vorsichtig auf einen Teller rutschen lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben. Ein paar Minuten bräunen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF