

Spanische Zucchini-Tortilla

Zutaten

300g Zucchini,
200g Paprika (wenn möglich rot),
300g gekochte Kartoffeln,
3 Knoblauchzehen,
2 Zwiebeln,
6 Eier,
Salz, Pfeffer,
150g Emmentaler,
1TL Olivenöl

Zubereitung

Zucchini und Paprika waschen, putzen und in dünne Scheiben/Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel kleinschneiden. Knoblauch entweder klein schneiden oder in die Knoblauchpresse legen Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den Käse in feine Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit Öl einfetten, das Gemüse, die Kartoffeln, die Zwiebel, den Knoblauch und die Käsewürfel darin verteilen. Die kräftig gewürzte Eiermasse darüber geben.

Im Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 30 Minuten backen, bis die Eiermasse gestockt ist. Die Tortilla in der Auflaufform oder in vorgeschnittenen Quadraten mit Salat servieren.