Tortilla von Sabine

ZUTATEN (ALLE ANGABEN PRO PERSON)

1 große Kartoffel

1 Ei

1 Tomate

Speck, Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence (Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum), (etwas Milch)

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden und 10 min kochen (bis bissfest).Dann in Öl anbraten, bis sie leicht braun sind.

Zwiebel und Speck dazugeben.Wenn alles schön braun ist, Ei darübergeben (Eier eventuell vorher Milch verquirlen).

Geschnittene Tomaten hineingeben.

Auf geringer Hitze halten, bis es stockt.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Kräutern.

Schmeckt auch gut mit Zucchini- statt Kartoffelscheiben!

© Tortilla.docx