

XABIER LARREAS GEMÜSE-TORTILLA

VINOS

Das Beste aus Spanien

Zutaten:

1 Zucchini

2 Knoblauchzehen

5 Eier

1 Paprikaschote

1/2 Bund Petersilie

100 ml Milch

1 Zwiebel

1 EL Butter

50 g Emmentaler



1. Gemüse klein schneiden und Petersilie fein hacken. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Anschließend Gemüse und Knoblauch hinzugeben.
3. Währenddessen die Eier, Milch und geriebenen Käse verrühren, salzen und pfeffern.
4. Die fein gehackte Petersilie unter das Gemüse geben, die Eier-Mischung darüber gießen und alles für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.