
KARTOFFEL-ZUCCHINI-TORTILLA

400g Kartoffeln

mit Schale 20 Minuten garen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

500g Zucchini

waschen, von den Stengelansätzen befreien und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Je kleiner die Früchte, um so zarter und feiner schmecken sie. Nur große muß man schälen, kleine können ungeschält und mitsamt dem Kerngehäuse zubereitet werden.

1 mittelgroße Zwiebel

abziehen und fein würfeln.

4 Eier

½ Becher Schlagsahne

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

reichlich getrockneter Thymian

in einem Becher miteinander verquirlen.

2 EL Olivenöl (oder anderes Öl)

in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Kartoffeln und Zucchini darin andünsten. Die Eiersahne zugeben und alles in der geschlossenen Pfanne 15 Minuten bei milder Hitze stocken lassen.

