



Zutaten:

600 g	Kartoffeln vorw. fest
4	Möhren
1	Zucchini
	Öl zu braten
1	Knoblauchzehe
6	Eier
100 g	Sahne
	geriebener Muskat
	Kräuter zum dekorieren

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, kochen und kalt stellen
- Kartoffeln in Scheiben schneiden
- Möhren schälen und klein würfeln
- Zucchini waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Öl in Pfanne erhitzen, Möhren dazu geben und 2 min. andünsten
- Zucchini dazu geben und mitdünsten, evtl. 2-3 Eßl. Wasser zugeben
- Gemüse und Kartoffeln abwechselnd in gebutterter Pfanne aufschichten
- Eier, gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat verrühren
- Pfanne erhitzen, Eiermasse übers Gemüse geben und Temperatur herunter stellen
- Deckel auf Pfanne geben und Eiermasse auf kleinster Hitze stocken lassen
- Kräuter waschen und hacken
- Tortilla mit Kräuter bestreuen und servieren

Gärtneri Neiteler wünscht guten Appetit !!

www.bioland-gaertneri-neiteler.de