

Tortilla mit Bohnen und Peperoni

Zutaten

(Für eine Tortilla von ca. 20 cm Durchmesser)

400 g festkochende Kartoffeln (z.B. Charlotte oder Nicola) in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
 1 grössere Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 ½ rote Peperoni, klein gewürfelt
 ca. eine Handvoll Bohnen
 nach Belieben etwas Chilipulver
 3 Eier
 etwas Rahm
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
 Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Bohnen in etwas Salzwasser kurz blanchieren. Mit eiskaltem Wasser abschrecken und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Anschliessend beiseite stellen.

Die Eier mit einem Schuss Rahm und etwas Salz und Pfeffer verquirlen.

In einer Bratpfanne die Zwiebeln und den Knoblauch auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl langsam andünsten. Die Zwiebeln salzen. Dann die Peperoni-Würfel dazugeben und gut 5 Minuten andünsten. Anschliessend die Kartoffeln zugeben, mit Salz und Chili abschmecken und so lange weiterdünsten, bis die Kartoffelscheiben gar sind. Die Kartoffeln dürfen dabei keine Farbe annehmen. Anschliessend die Bohnen untermischen und allenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratpfanne vom Herd nehmen und die Kartoffeln leicht auskühlen lassen.

Die verquirlten Eier zur Kartoffel-Gemüse-Mischung geben und die Masse in einer kleinen beschichteten Bratpfanne (ca. 20 cm Durchmesser) in wenig Olivenöl langsam zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite anbraten, bis das Ei stockt und sich auf beiden Seiten der Tortilla eine schöne Kruste bildet. Die Tortilla lässt sich leicht von einer auf die andere Seite wenden, wenn man einen Teller auf die Tortilla legt, die Tortilla in den Teller stürzt und sie anschliessend wieder vom Teller in die Bratpfanne gleiten lässt.

Die Tortilla schmeckt kalt oder warm. Zum Servieren in Tortenstücke schneiden.
