

Captn\'s Schnelle Spezial Tortilla bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen halbfertige Rösti (die aus dem Alubeutel, zB Pfanni), 10 Eier, 2 gelbe Paprika, 4 Tomaten, 4 Lauchzwiebeln (Frühlingszwiebeln), 4 Zweige Thymian, 4 Zweige Rosmarin, 2 Zehen Knoblauch (groß), 2 Stück Butter (ca. so groß wie ne halbe Audio-Kassette), 6 Esslöffel Olivenöl, 2 Prisen Muskatnuss, 8 Esslöffel geriebenen Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Paprika, Lauchzwiebeln und Tomaten in ca 1cm grosse Stücke schneiden, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer un Muskatnuss würzen.

Die Zubereitung:

1/3 Stück von der Butter (also ca 1/6 Audiokassette) & 1/3 Olivenöl in einer schweren (beschichteten) Pfanne erhitzen, darin Rösti laut Packung fertig zubereiten, (beim Wenden nochmal dieselbe Menge Butter und Öl zugeben) und aus der Pfanne nehmen.

Im Rest Butter und Öl bei mittlerer Hitze zusammen mit Rosmarin- und Thymianzweigen andünsten, umrühren. Nach ca. 3-4 Minuten Tomaten zugeben und nochmal ca. 2 Minuten dünsten. Gemüse aus der Pfanne nehmen und die Thymian- und Rosmarinzweige entfernen, einige Blätter abrupfen und unters Gemüse mischen, Röstitaler wieder in die Pfanne geben. Gemüse auf den Rösti verteilen, das Ganze mit Eimasse bedecken, Parmesan drüberstreuen. Pfanne mit einem Deckel verschließen, das Gericht ist fertig, wenn die Eimasse fest ist.

Kann man auch super kalt oder zu Bier essen.