

Gemüsetortilla mit Schafskäse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr TK-Mischgemüse, 4 Esslöffel Wasser, 6 Eier, 5 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel Mehl, 1 Packung TK-Petersilie, 100 gr Schafskäse, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Gemüse unaufgetaut in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Minuten anbraten, dann die Hitze reduzieren.

Eier mit Wasser, Milch, Mehl, Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen. Über das Gemüse in der Pfanne geben. Käse würfeln, über die Eiermasse verteilen.

Zugedeckt ca. 10 Minuten stocken lassen, dann wenden und weitere 5 Minuten garen.

Dazu schmeckt ein Vollkornbrot.