

Kartoffel-Bohnen-Tortilla

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
1 Dose (425 ml) Kidney-Bohnen
Salz
weißer Pfeffer
3 Eier
75 ml Milch
einige Stiele Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein zerdrücken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten braten. Bohnen auf ein Sieb geben, kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Bohnen zufügen und weitere ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch verquirlen, würzen und über die Kartoffeln gießen. Bei schwacher Hitze stocken lassen. Petersilie fein hacken. Tortilla mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

guten Appetit