

Der Kochklub für Jugendliche



Kartoffeltortilla mit Zucchini & Champignons

- Baguettescheiben nach Belieben
- 1/2 Salatgurke
- Cocktailtomaten, halbiert
- Pfeffer
- Salz
- 150 ml Olivenöl
- 4 Eier
- 1 Zucchini
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln



Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen, feucht abreiben und würfeln. Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden.

125 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin portionsweise garen. Herausnehmen und würzen, das Öl aufbewahren. In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig schmoren. Eier verquirlen und mit Pilzen, Zucchini und Zwiebel mischen, dann würzen. Die Kartoffelscheiben unterheben.

Das verbliebene Öl erneut erhitzen und die Eimasse darin etwa 10 Minuten garen. Tortilla wenden und weitere 4 Minuten backen. In Würfel schneiden, auf Baguettescheiben verteilen und auf Spieße stecken. Mit Tomaten und Gurkenscheiben dekorieren.

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

