

Zucchini-Tortilla-Häppchen 6-8 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 4 Zucchini, mittelgroß
- 2 EL Olivenöl
- 10 Eier
- 75 ml Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz (leicht gehäuft)
- 1 TL Pfeffer
- 75 g Parmesan, gerieben



Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln,
Zucchini in dünne Stifte schneiden (Julienne- Scheibe),
zunächst Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten,
dann Zucchini mit andünsten, bis die ausgetretene Flüssigkeit eindampft,
dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen

Eier verquirlen, mit Sahne, Tomatenmark und Parmesan verrühren,
mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Zucchini- und Knoblauchmasse in 2 weiße Auflaufform füllen, Eier-Sahne darüber gießen,
40 Minuten backen (Ober-Unterhitze 180°C)
Form muss nicht gefettet und nicht abgedeckt werden.

Tortilla auskühlen lassen, in den Kühlschrank stellen, in Würfel schneiden
oder als Hauptgericht warm mit Kartoffelbrei servieren.

Ähnliche Bilder:

