

Petersilienwurzel-Tortilla

Zutaten

- 500g Petersilienwurzel
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Schinkenwürfel
- 6 Eier
- Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zunächst die Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Auch den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in eine Pfanne geben, damit der Boden bedeckt ist und den Rosmarin zugeben. Die Kartoffeln auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Dann den Rosmarin aus der Pfanne holen und die Petersilienwurzel sowie den Knoblauch und den Schinken zugeben. Alles für weitere 10 Minuten garen bis Kartoffeln und Petersilienwurzel weich sind. Dann die verquirlten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Eier darüber geben, die Hitze reduzieren und den Deckel auf die Pfanne setzen.

Wenn das Ei gestockt ist, ist die Tortilla fertig und kann auf einem Teller serviert werden.