

Eier-Tortilla



Zutaten für 2 Tortillas

- 5 Eier
- 5-6 EL Sauerrahm
- 70 g geriebener Käse
- 2 EL Maizena
- 10 Cocktailtomaten
- 1/2 Zucchini
- Basilikumblätter
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° C vorheizen.
2. Eier mit Sauerrahm, Käse, Maizena, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Olivenöl in eine ofenfeste Pfanne geben und erhitzen.
4. Die Eimasse hineingeben und die geviertelten Tomaten darauf verteilen.
5. Zugedeckt ein paar Minuten braten.
6. Die Pfanne ohne Deckel nochmal 5 - 6 min in den Ofen geben.
7. Derweil die Zucchini hobeln und mit Kokosfett in einer Pfanne anrösten und würzen.
8. Die Tortilla aus dem Backofen nehmen und mit den Zucchinischeiben und den Basilikumblättern anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen!

