

## Zucchini-Tortilla (12 Stück)

Zutaten: 1 Knoblauchzehe  
1 Paprika, rot  
350 g Zucchini  
10 Eier  
Salz, Pfeffer  
Wasser  
100g Öl  
800g Kartoffeln, festkochend

### Zubereitung

- Knoblauch pressen oder klein schneiden
- Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch in einer Schüssel mischen
- Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen
- Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (ca. 3mm) und mit Öl in einem Kochtopf füllen
- Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken und 12-14 Minuten köcheln lassen
- Kartoffeln mit der Eimasse mischen und das Gemüse unterheben
- Alles in eine gefettete Tartform, eine runde Auflaufform oder eine backofenfeste Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Masse gestockt ist.

Backofentemperatur: 180 Grad Umluft

Backzeit: ca. 30-40 Minuten

Bemerkungen: Eine Messerspitze Cayennepfeffer gibt der Tortilla noch mehr Schärfe. Lauwarm oder kalt passt sie gut zu Tomatensalat.