

Gemüsetortilla mit Kartoffeln

***Zutaten für 1 Blech ca. 40 x 25 cm***

|  |  |
| --- | --- |
| 1  1  2  2  2  6  1 Becher  1 Schluck  100 g | Aubergine  Paprika rot  Zucchini mittel  Kartoffeln gross  Tomaten  Eier  M-Dessert (180 g)  Gewürzmischung, Pfeffer  Milch  Reibkäse |
|  |  |

****

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Auberginen in Scheiben schneiden, ca. 3-4 mm dick. Paprika in Stücke schneiden und Zucchini und Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. |
| 2 | Blech mit Backpapier auslegen. Gemüse darin schichten und schön verteilen. |
| 3 | Eier mit M.-Dessert und Milch in einem Litermass verrühren, würzen und über das Gemüse geben. Am Schluss Reibkäse darüber streuen. |
| 4 | Im Ofen ca. 25-30 Minuten bei 180 °C backen. |

**Tipp**

* Gemüse kann beliebig gewählt werden. Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Champignons, etc. passen auch sehr gut.
* Falls ohne Kartoffeln zubereitet, ist dies eine hervorragende kohlenhydratarme Abendessenvariante zu einem Salat.

