

Gemüsefortilla mit Kartoffeln

Zutaten für 1 Blech ca. 40 x 25 cm

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