

Tortilla mit Lauch und Preiselbeeren

La Mise en Place:

400 g mehligkochende Kartoffeln, 1 kleiner Lauchstängel, 3 EL Greyerzer oder ein anderer gut schmelzender Käse, 3 Eier, Pfeffermühle, Olivenöl, 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Die Vorbereitung:

Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und das Zarte, Weisse von Lauch (100 g) in feine Ringlein schneiden. Den Greyerzer grob reiben. Greyerzer und Eier zusammen verrühren und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin in zehn Minuten goldbraun braten. Lauch zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer bestreuen.

Den Guss über die Kartoffeln giessen und zugedeckt während 20 Minuten stocken lassen.

Die Vollendung:

Auf einen Teller stürzen und die Preiselbeeren darauf setzen.

Das passt dazu:

Ein bunter gemischter Salat

