

Tortilla mit rotem Quinoa

Zutaten:

- 250g Kartoffeln
- 1 kl. Zwiebel
- 50g Quinoa* (1 Espressotasse)
- 2 Eier, 2 EL Milch
- 50g Champignons
- Pfeffer*, Salz, Petersilie
- Olivenöl*

* im Weltladen Karibu! erhältlich

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 5-10Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Die feingeschnittenen Zwiebel und die Champignons hinzufügen und würzen. Den Quinoa unterheben.
3. Am Schluss wird das mit der Milch verquirlte Ei darüber gegeben. Die Eimasse stocken lassen und die fertige Tortilla auf einen großen Teller stürzen.
4. Evt. noch mit frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen.