

Kartoffel Tortilla

(je eine Portion im Eierpfannli machen)

1 grosse Zwiebel fein schneiden und im Kokosfett anbraten

250 gr. Kartoffeln schälen und wie Rösti raffeln und dazugeben, mit Trocomare würzen

15 Minuten zugedeckt dämpfen

4 Eier in Glaskuchenform aufschlagen und zerquirlen

Die fast weiche Kartoffelmasse dazugeben und gut vermischen

15 Minuten ziehen lassen

Im Kokosfett beidseitig ca. 5 Minuten braten

am Schluss mit etwas Pfeffer nachwürzen

dazu Birestückli servieren