

Zucchini-Tortillas



RHODOS F1

VOLTZ
MARAÎCHAGE





Zutäten

(Rezept für 4 Personen)

800 g RHODOS FI Zucchini

10 Eier

1 Strauß Basilikum

5 Teelöffel Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Etwas frischer Schnittlauch zum Garnieren

Optional: ein Stück frischer Burrata oder Mozzarella Käse

VOLTZ
MARAÎCHAGE

Schritte

- Die Zucchini waschen und trocknen. Schneiden Sie sie in Scheiben (ziemlich dick), nachdem Sie die Enden entfernt haben. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Das Basilikum waschen, trocknen und ebenfalls hacken.
- Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, würzen und mit einer Gabel oder einem Schneebesen verquirlen.
- Eine Pfanne einölen und die Zucchini mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten. Bei starker Hitze unter Rühren braten, bis die Zucchini gebräunt sind. Die geschlagenen Eier darüber gießen. Die Tortilla fest werden lassen.
- Sobald die Tortilla auf einer Seite gar ist, umdrehen (mit einem Teller und Topfhandschuhen) und auf der anderen Seite garen.
- Sobald sie auf beiden Seiten gar sind, die Tortilla aus der Pfanne nehmen. Zur Dekoration mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Wenn Sie sich für Burrata oder Mozzarella entschieden haben, geben Sie ihn kurz vor dem Verzehr auf die Tortilla Scheiben.